GOURMET® MAXX

Vital-Heißluftfritteuse

Gebrauchsanleitung (Seite 2)

DE

Vital Hot Air Deep Fryer

Instruction manual (Page 18)

GB

Friteuse à chaleur tournante Vital

Mode d'emploi (Page 32)

FR

Vital-heteluchtfriteuse

Handleiding (Pagina 48)

NL

Z 02455_DE-GB-FR-NL_V0

DE

Inhalt

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung 3
Sicherheitshinweise 3
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
- Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise 3
- Das richtige Aufstellen und Anschließen 3
- Brandgefahr 4
- Der richtige Gebrauch 4
- Gewährleistungsbestimmungen 5

Geräteübersicht 6
Zubehörteile 6
Bedienfeld 7
Vor dem ersten Gebrauch 8
Benutzung 8
- Grilleinsatz nutzen 9
- Korbeinsatz nutzen 11

Reinigung 13
Fehlerbehebung 14
Technische Daten 15
Entsorgung 16
Kundenservice 16

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für die „GOURMET MAXX“ Vital-Heißluftfritteuse entschieden haben. Auf eine warme, schmackhafte Mahlzeit müssen Sie jetzt nicht mehr lange warten! Dieser Heißluftofen gart Ihre Speisen in deutlich kürzerer Zeit und mit weniger Energie, als herkömmliche Geräte benötigen würden!
Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrer neuen „GOURMET MAXX“ Vital-Heißluftfritteuse.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Für Lebensmittel geeignet.

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ❒ Das Gerät ist ausschließlich für folgende Aufgaben bestimmt:
  - Backen und Überbacken
  - Braten und Grillen
  - Auftauen von Speisen
- ❒ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ❒ Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- ❒ Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- ❒ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise

- ❒ Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere und alle Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ und „Reinigung“) und heizen Sie das Gerät 15 Minuten ohne Nahrungsmittel auf.
- ❒ Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und halten Sie es sauber.

Das richtige Aufstellen und Anschließen

- ❒ Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr!
- ❒ Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.

- ❒ Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- ❒ Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- ❒ Um Stromschlägen vorzubeugen, stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem das Gerät, das Netzkabel und der Stecker nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen kann. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr.
- ❒ Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- ❒ Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- ❒ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- ❒ Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- ❒ Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- ❒ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.
- ❒ Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- ❒ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C auf.

Brandgefahr

- ❒ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn leicht entzündliche Gase in der Luft vorhanden sind.
- ❒ Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um einen Gerätebrand zu vermeiden.

Der richtige Gebrauch

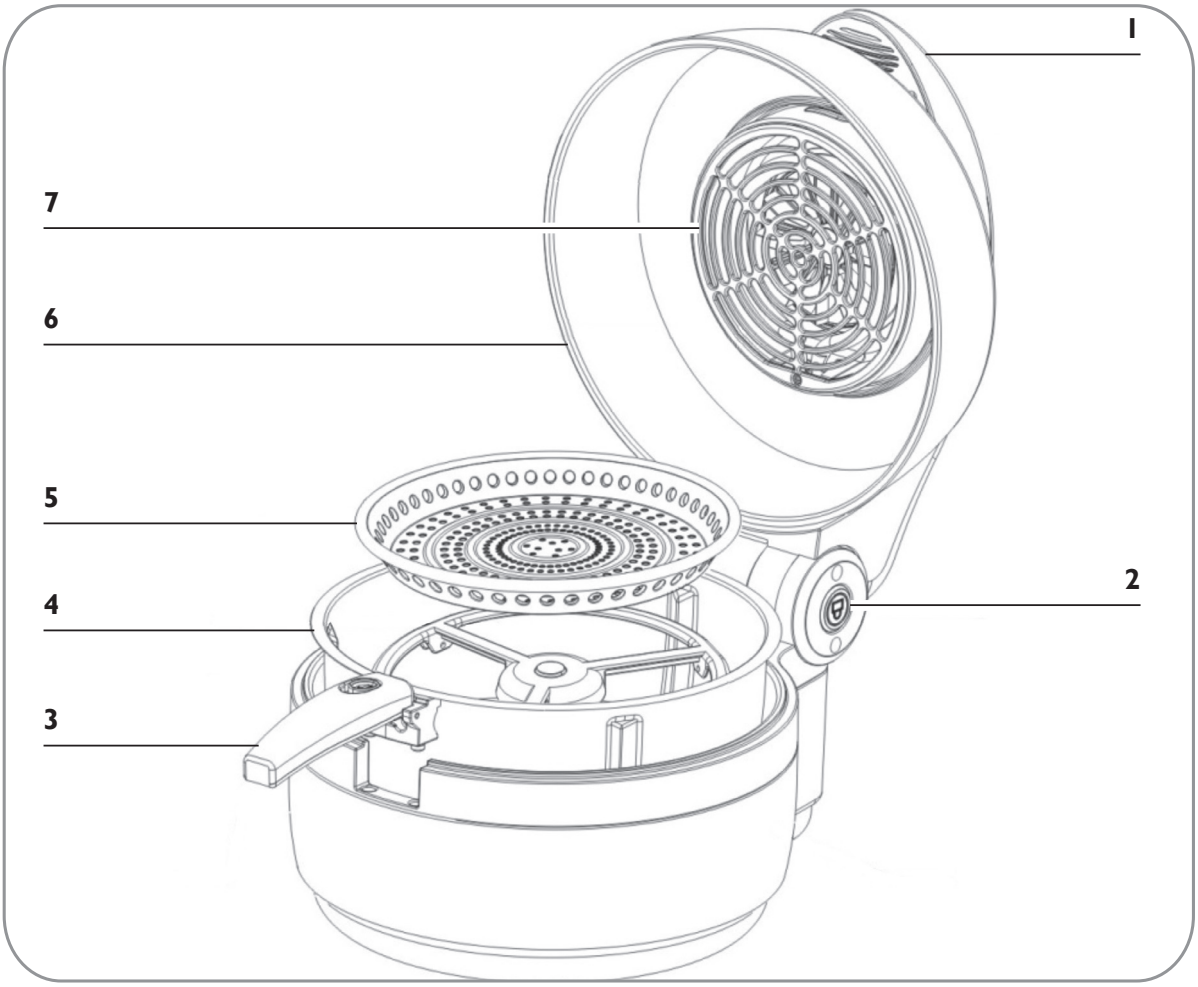
- ❒ Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist. Lassen Sie es dann durch eine autorisierte Servicestelle überprüfen.
- ❒ Versuchen Sie niemals, ein elektrisches Gerät oder Anschlusskabel selbst zu reparieren, sondern suchen Sie den nächsten Kundendienst/Fachmann auf, um die eigene Sicherheit zu gewährleisten. Kontaktieren Sie in Schadensfällen den Kundenservice (siehe Kapitel „Kundenservice“).
- ❒ Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller. Bei Benutzung von nicht durch den Hersteller autorisierten Zubehörteilen entfällt jeglicher Gewährleistungs- und Garantieanspruch.

- ❒ Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn der Deckel nicht geschlossen auf dem Arbeitsbehälter sitzt.
- ❒ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- ❒ Stellen Sie sicher, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen können. Bei der Benutzung in der Nähe von Kindern geben Sie darauf Acht, dass Kinder weder das Gerät noch das Kabel berühren.
- ❒ **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Berühren Sie ausschließlich die Griffe und die Regler, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- ❒ **ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!** Wir empfehlen Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn Sie Speisen entnehmen möchten.
- ❒ Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder in das Gerät.
- ❒ Tauchen Sie Gerät und Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Sollte das Gerät in Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr.
- ❒ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät nicht verwenden,
  - wenn Sie es aufbauen oder abbauen
  - wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt,
  - vor einem Gewitter,
  - bevor Sie es reinigen.
- ❒ Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie immer am Stecker und nie am Kabel.
- ❒ Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals mit feuchten Händen.
- ❒ Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- ❒ Achten Sie darauf, dass die Speisen während des Gebrauchs nicht das Heizelement im Deckel berühren.

Gewährleistungsbestimmungen

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Geräteübersicht



1 Bedienfeld
2 Entriegelungstaste
3 Einklappbarer Griff für Arbeitsbehälter
4 Antihaftbeschichteter Arbeitsbehälter
5 Grilleinsatz
6 Deckel mit Kunststoffsichtfenster
7 Heizelement

Zubehörteile

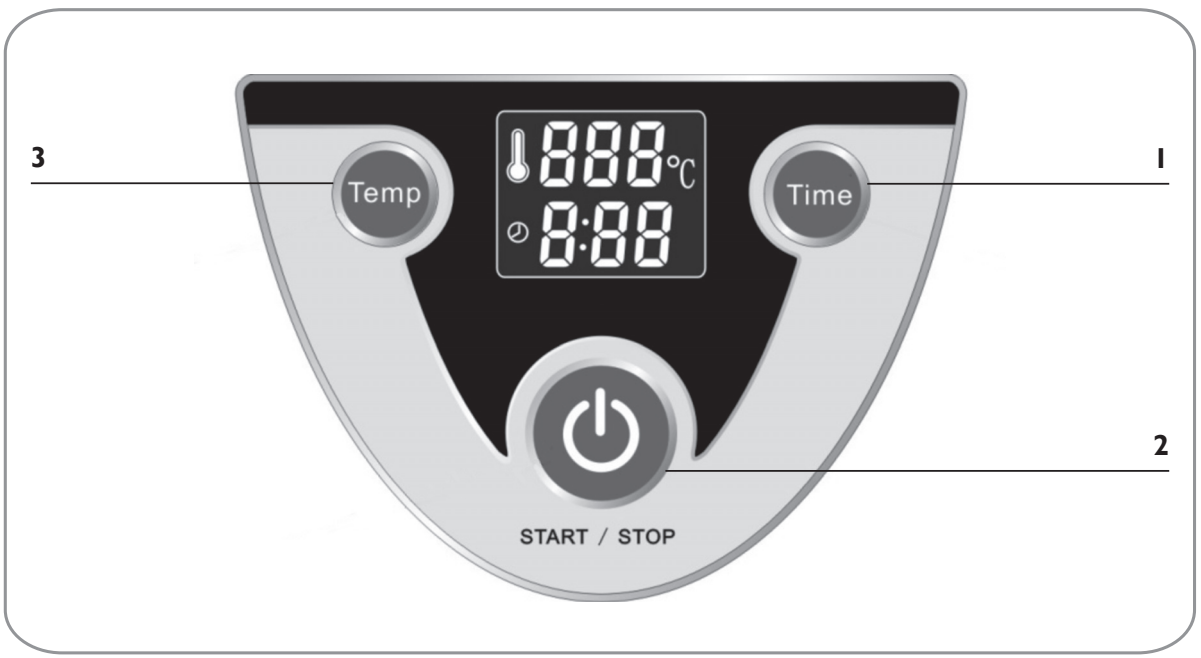
1. Greifer zum leichteren Entnehmen von Speisen.

2. Korbeinsatz

3. Grilleinsatz mit Drehring

(Abbildung ähnlich)

Bedienfeld



1 Zeiteinstellung
2 Start-/Stop-Taste
3 Temperatureinstellung

Vor dem ersten Gebrauch

ACHTUNG!

- ❒ Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
- ❒ **Verbrennungsgefahr!** Das Gerät ist während des Betriebs und danach sehr heiß! Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, einen Platz mit genügend Freiraum rund um das Gerät zu wählen (an den Seiten mindestens 10 cm, nach oben 30 cm).

1. Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Geräteübersicht“ und Kapitel „Zubehörteile“) und mögliche Transportschäden. Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht(!), sondern wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice (siehe Kapitel „Kundenservice“).
2. Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere und die Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung“).
3. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen auf. Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät Kindern nicht zugänglich sein darf.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte 220 - 240 Volt-Steckdose mit Schutzkontakten.
5. Die erste Inbetriebnahme sollten Sie ohne Nahrungsmittel vornehmen, da es auf Grund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten ohne Inhalt aufheizen (siehe Kapitel „Benutzung“). Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z. B. über weit geöffnete Fenster!

Benutzung

ACHTUNG!

- ❒ Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, während das Gerät in Betrieb ist.
- ❒ **Verletzungsgefahr!** Heiße Luft tritt aus den Lüftungsschlitzen am Deckel aus. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Bedienfeld bedienen oder wenn Sie den Deckel öffnen.
- ❒ Damit die heiße Luft optimal im Arbeitsbehälter zirkulieren kann, sollten die Speisen einen Abstand von ca. 15-20 mm zur Wand des Arbeitsbehälters haben, wenn Sie den Grilleinsatz verwenden.
- ❒ Überfüllen Sie das Gerät nicht, das maximale Volumen des Arbeitsbehälters beträgt 9 Liter!
- ❒ Überfüllen Sie den Korbeinsatz nicht! Füllen Sie max. 1000 g Lebensmittel in den Korbeinsatz.
- ❒ Legen Sie Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät.

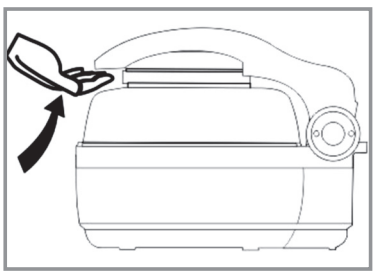
❒ Achten Sie darauf, dass die Speisen, die Sie zubereiten möchten, nicht die Heizelemente des Gerätes berühren.

❒ Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich die Hitzezufuhr automatisch ab und der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Ziehen Sie **NIE** den Netzstecker aus der Steckdose, solange der Lüfter läuft, um Geräteschäden zu vermeiden.

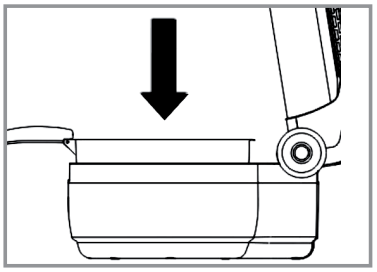
- Im Allgemeinen ist es nicht nötig, das Gerät vorzuheizen. Bei der Zubereitung von Speisen, die „auf den Punkt“ gegart werden sollen, ist ein Vorheizen dennoch empfehlenswert, um den Garzeitpunkt exakt bemessen zu können.
- Sie benötigen für die Zubereitung von Speisen kein bzw. nur sehr wenig Öl.
- Garzeiten sind abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen sind die Garzeiten jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Fangen Sie mit kürzeren Garzeiten an und passen die Garzeiten nachträglich Ihrem persönlichen Geschmack an.
- Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten richten Sie sich bitte nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers. In der Regel benötigen Sie für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten kein Fett, da diese meist bereits vorfrittiert sind. Die Zubereitungszeit kann sich etwas verkürzen. Testen Sie vor Ablauf der angegebenen Garzeit, ob Ihre Speisen bereits durchgegart sind.
- Wenn Sie mit dem Korbeinsatz Lebensmittel zubereiten (insbesondere Pommes frites) empfehlen wir Ihnen für optimale Ergebnisse eine Füllmenge von ca. 500 g. Bei dieser Menge werden die Lebensmittel optimal und gleichmäßig durchmengt. Wenn Sie eine größere Menge zubereiten möchten, empfehlen wir Ihnen die Lebensmittel ca. alle 15 Minuten mit einem Kochlöffel durchzumischen, so dass die Lebensmittel gleichmäßig gegart werden.

Grilleinsatz nutzen

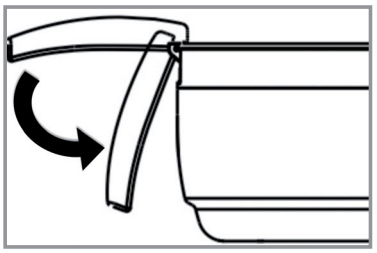
Dieser Einsatz eignet sich u. a. zum Grillen und Braten von Fleisch (Brathähnchen, Hähnchenschenkel und -keulen, Fisch, Steaks oder andere Fleischsorten), Auftauen von tiefgekühlten Speisen und Heißluftgrillen (ähnlich wie Frittieren, nur ohne bzw. mit wenig Öl).



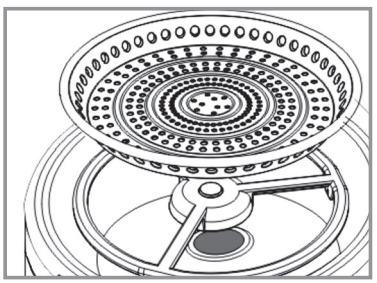
1. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie den Deckel mit Hilfe des Griffes nach oben ziehen.



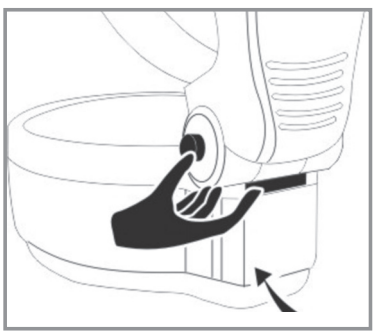
2. Setzen Sie den Arbeitsbehälter in das Gerät ein.



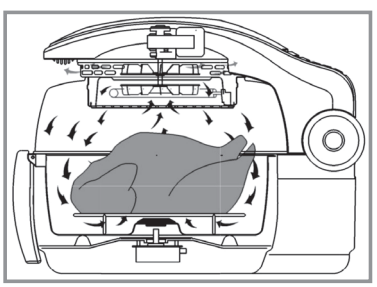
3. Klappen Sie den Griff herunter, indem Sie den Knopf am Griff in Pfeilrichtung ziehen und dann den Griff herunterklappen.



4. Setzen Sie den Drehring in den Arbeitsbehälter ein. Achten Sie beim Einsetzen auf den korrekten Sitz des Drehrings auf der Antriebswelle.
5. Setzen Sie anschließend den Grilleinsatz auf den Drehring.
6. Legen Sie Ihre Speisen auf den Grilleinsatz. Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht die Heizelemente im Deckel berühren und dass ausreichend Raum für die Luftzirkulation vorhanden ist.
7. Bestreichen Sie Ihre Speisen bei Bedarf mit etwas Öl.

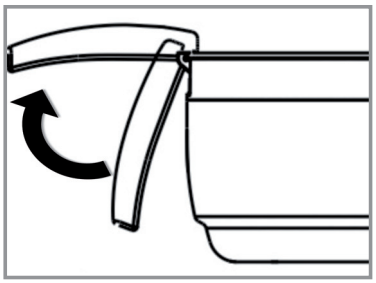


8. Schließen Sie den Deckel, indem Sie die Entriegelungstaste seitlich am Deckel drücken und den Deckel absenken.
9. Geben Sie mit Hilfe der **Time-Taste** eine Garzeit ein. Sie können einen Garzeit zwischen einer Minute und einer Stunde und 59 Minuten einstellen. Bei einmaligem kurzen Drücken der Taste können Sie die Zeitanzeige im Ein-Minuten-Intervall verstellen, wenn Sie die Taste gedrückt halten, können Sie die Zeitanzeige im 10-Minuten-Intervall verstellen. Sie können die Garzeit auch während der Benutzung durch Drücken der **Time-Taste** jederzeit erhöhen.
10. Geben Sie mit Hilfe der **Temp-Taste** eine Gartemperatur ein. Sie können eine Gartemperatur im Temperaturbereich von 50 °C – 200 °C wählen. Sie können die Gartemperatur auch während der Benutzung durch Drücken der **Temp-Taste** jederzeit anpassen, wenn Sie bei 200 °C angelangt sind, fängt die Temperaturanzeige wieder bei 50 °C an.
11. Drücken Sie die **Start/Stop-Taste**, um das Gerät einzuschalten.



12. Heiße Luft beginnt im Inneren des Arbeitsbehälters um die Speisen zu zirkulieren und wird über die Lüftungsschlitze am Deckel abgeführt.

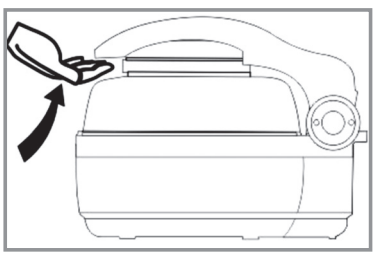
13. Nach Ablauf der eingestellen Garzeit schaltet sich die Hitzezufuhr automatisch ab und ein Signalton macht Sie darauf aufmerksam, dass die Zeit des Timers abgelaufen ist. Der Lüfter läuft jedoch noch einige Zeit weiter, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Ziehen Sie während dieser Zeit nicht den Netzstecker aus der Steckdose. Wenn Sie den Garvorgang vor Ablauf des Timers abbrechen möchten, drücken Sie die **Start/Stop-Taste**.
14. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Speisen. Benutzen Sie dazu immer Topflappen oder Küchenhandschuhe, da der Kochbehälter und die Speisen sehr heiß sein können.
15. Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen den Netzstecker erst aus der Steckdose, wenn sich der Lüfter abgestellt hat.



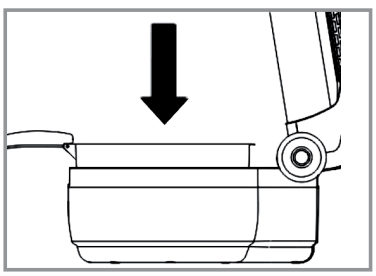
16. Um den Arbeitsbehälter zu entnehmen müssen Sie den aufklappbaren Griff des Arbeitsbehälters aufrichten, indem Sie den Knopf am Griff in Pfeilrichtung ziehen und den Griff hochziehen. Benutzen Sie immer Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie den Arbeitsbehälter bzw. die Speisen entnehmen, um Verletzungen zu vermeiden.
17. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung (siehe Kapitel „Reinigung“). Lassen Sie keine Speisereste antrocknen.

Korbeinsatz nutzen

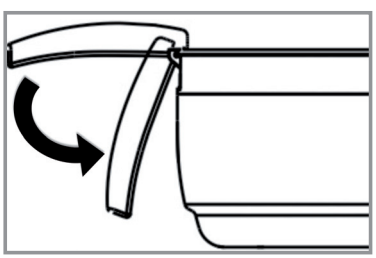
Dieser Einsatz eignet sich u. a. zur fettreduzierten Zubereitung von frischen Pommes frites und Kartoffelspalten, zur Zubereitung von tiefgekühlten Pommes frites (ohne Fettzugabe) und anderen tiefgekühlten Kartoffelprodukten, Heißluftgrillen (ähnlich wie Frittieren nur ohne bzw. mit sehr wenig Öl) und der Zubereitung von klein geschnittenen Lebensmitteln aller Art (sowohl frisches Gemüse als auch frisches Fleisch).



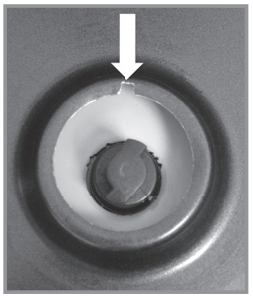
1. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie den Deckel mit Hilfe des Griffes nach oben ziehen.



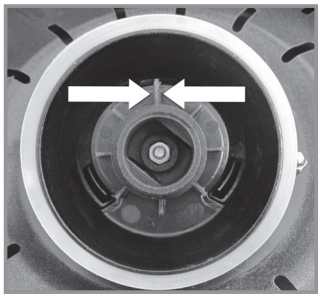
2. Setzen Sie den Arbeitsbehälter in das Gerät ein.



3. Klappen Sie den Griff herunter, indem Sie den Knopf am Griff in Pfeilrichtung ziehen und dann den Griff herunterklappen.



Nut im Arbeitsbehälter

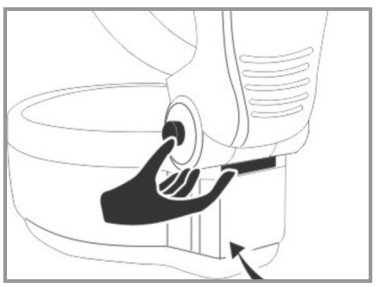


Zapfen auf Unterseite des Korbeinsatzes

4. Setzen Sie den Korbeinsatz in den Arbeitsbehälter ein. Achten Sie beim Einsetzen des Korbeinsatzes darauf, dass der längste Zapfen auf der Unterseite des Korbeinsatzes in der Nut im Arbeitsbehälter sitzt, damit der Korbeinsatz zentral auf der Antriebswelle sitzt und die Silikondichtung plan auf dem Boden des Arbeitsbehälters aufliegt.

5. Wenn Sie den Korbeinsatz korrekt eingesetzt haben, ist der Korbeinsatz, wie im Bild, zu Ihnen nach vorn geneigt.

6. Füllen Sie Ihre Speisen in den Korbeinsatz. Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht die Heizelemente im Deckel berühren und dass ausreichend Raum für die Luftzirkulation vorhanden ist.
7. Bestreichen Sie Ihre Speisen bei Bedarf mit etwas Öl .

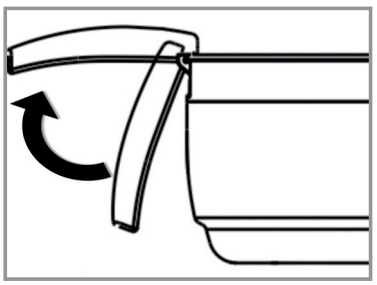


8. Schließen Sie den Deckel, indem Sie die Entriegelungstaste seitlich am Deckel drücken und den Deckel absenken.

9. Geben Sie mit Hilfe der **Time-Taste** eine Garzeit ein. Sie können einen Garzeit zwischen einer Minute und einer Stunde und 59 Minuten einstellen. Bei einmaligem kurzen Drücken der Taste können Sie die Zeitanzeige im Ein-Minuten-Intervall verstellen, wenn Sie die Taste gedrückt halten, können Sie die Zeitanzeige im 10-Minuten-Intervall verstellen. Sie können die Garzeit auch während der Benutzung durch Drücken der **Time-Taste** jederzeit erhöhen.
10. Geben Sie mit Hilfe der **Temp-Taste** eine Gartemperatur ein. Sie können eine Gartemperatur im Temperaturbereich von 50 °C – 200 °C wählen. Sie können die Gartemperatur auch während der Benutzung durch Drücken der **Temp-Taste** jederzeit anpassen, wenn Sie bei 200 °C angelangt sind, fängt die Temperaturanzeige wieder bei 50 °C an.
11. Drücken Sie die **Start/Stop-Taste**, um das Gerät einzuschalten.
12. Der Korbeinsatz rotiert und vermengt so gleichmäßig die Lebensmittel. Heiße Luft kann im Inneren des Arbeitsbehälters gleichmäßig um die Speisen zirkulieren und wird über die Lüftungsschlitze am Deckel abgeführt.

13. Nach Ablauf der eingestellen Garzeit schaltet sich die Hitzezufuhr automatisch ab und ein Signalton macht Sie darauf aufmerksam, dass die Zeit des Timers abgelaufen ist. Der Lüfter läuft jedoch noch einige Zeit weiter, bis sich das Gerät abgekühlt hat, ziehen Sie während dieser Zeit nicht den Netzstecker aus der Steckdose. Wenn Sie den Garvorgang vor Ablauf des Timers abbrechen möchten, drücken Sie die **Start/Stop-Taste**.

14. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Speisen, indem Sie den Korbeinsatz am Metallbügel herausziehen. Sollte sich der Korbeinsatz nicht sofort herausziehen lassen, drehen Sie den Korbeinsatz mit Hilfe des Bügels bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn und ziehen den Korbeinsatz dann heraus. Benutzen Sie dazu immer Topflappen oder Küchenhandschuhe, da der Korbeinsatz und die Speisen sehr heiß sein können.
15. Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen den Netzstecker erst aus der Steckdose, wenn sich der Lüfter abgestellt hat.



16. Um den Arbeitsbehälter zu entnehmen müssen Sie den aufklappbaren Griff des Arbeitsbehälters aufrichten, indem Sie den Knopf am Griff in Pfeilrichtung ziehen und den Griff hochziehen. Benutzen Sie immer Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie den Arbeitsbehälter entnehmen, um Verletzungen zu vermeiden.
17. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung (siehe Kapitel „Reinigung“). Lassen Sie keine Speisereste antrocknen.

Reinigung

ACHTUNG!

- ❒ **Verbrennungsgefahr durch heiße Geräteteile!** Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung auskühlen.
- ❒ **Stromschlaggefahr!** Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- ❒ Sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät.
- ❒ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen. Benutzen Sie keine Metallgegenstände.

1. Nehmen Sie alle herausnehmbaren Teile aus dem Gerät (Arbeitsbehälter, Korbeinsatz, Drehring und Grilleinsatz).
2. Reinigen Sie den Arbeitsbehälter, den Korbeinsatz, den Drehring und den Grilleinsatz mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

3. Wenn Sie das Gerätegehäuse und die Heizelemente reinigen möchten, wischen Sie diese mit einem sauberen feuchten Tuch ab.
4. Das Kunststoffsichtfenster am Deckel ist abnehmbar. Drehen Sie es bei geöffnetem Deckel im Uhrzeigersinn, um es vom Deckel zu lösen. Reinigen Sie das Sichtfenster mit mildem Spülmittel und warmem Wasser.
5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie bitte zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können. Kontaktieren Sie ansonsten den Kundenservice (siehe Kapitel „Kundenservice“). Versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	**Mögliche Ursache / Lösung**
Das Gerät funktioniert nicht.	• Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses. • Haben Sie eine Garzeit bzw. eine Gartemperatur eingestellt? • Ist das Gerät eingeschaltet? Drücken Sie die **Start/Stop-Taste**.
Den Korbeinsatz bzw. der Drehring und der Grilleinsatz bewegen sich nicht.	• Überprüfen Sie, ob die Einsätze korrekt eingesetzt sind.
Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.	• Die Lebensmittel wurden nicht in gleichmäßig große Stücke geschnitten. Achten Sie darauf, dass alle klein geschnittenen Lebensmittel ungefähr die gleiche Größe besitzen. • Der Korbeinsatz ist überfüllt. Mengen Sie die Lebensmittel mit einem Kochlöffel durch oder verringern Sie die Lebensmittelmenge.
Sie haben Pommes frites aus frischen Kartoffeln gemacht. Das Ergebnis ist nicht knusprig.	• Verwenden Sie festkochende Kartoffeln. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser und haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig. • Der Arbeitsbehälter ist zu voll, geben Sie weniger Kartoffeln in das Gerät. • Die Pommes frites sind zu dick geschnitten, schneiden Sie sie in dünnere Stücke. • Besprühen Sie die rohen Kartoffeln mit etwas Öl aus dem Ölzerstäuber, dadurch werden Sie knuspriger.

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Sie haben Tiefkühl-Pommes frites zubereitet. Das Ergebnis ist nicht knusprig.	• Haben Sie Öl verwendet? Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten wird in der Regel **keine** Fettzugabe benötigt, da die meisten Tiefkühlprodukte bereits vorfrittiert sind!
Die Lebensmittel werden im Korbeinsatz nicht gleichmäßig durchmengt.	• Der Korbeinsatz ist zu voll. Optimale Ergebnisse erhalten Sie bei einer Füllmenge von ca. 500 g. Wenn Sie eine größere Menge zubereiten möchten, empfehlen wir Ihnen die Lebensmittel ca. alle 15 Minuten mit einem Kochlöffel durchzumischen, so dass die Lebensmittel gleichmäßig gegart werden.
Lebensmittel sind nicht fertig gegart.	• Die gewählte Temperatur ist zu niedrig, stellen Sie sie höher. • Die Zubereitungszeit ist zu kurz, passen Sie die Garzeit an. • Der Korbeinsatz ist überfüllt. Mengen Sie die Lebensmittel ca. alle 15 Minuten mit einem Kochlöffel durch oder verringern Sie die Lebensmittelmenge.
Sie haben die **Start/Stop-Taste** gedrückt, aber das Gerät schaltet sich nicht aus bzw. der Garzeit-Timer ist abgelaufen, aber das Gerät läuft noch weiter.	• Wenn Sie während der Benutzung die **Start/Stop-Taste** drücken bzw. wenn die eingestellte Zeit des Garzeit-Timers abgelaufen ist, schaltet sich zunächst nur die Hitzezufuhr ab. Der Lüfter des Gerätes läuft noch einige Zeit nach, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar. Ziehen Sie den Netzstecker erst aus der Steckdose, wenn sich der Lüfter ausgestellt hat.

Technische Daten

Modell:	ZDC-01
Gerät:	„GOURMET MAXX“ Vital-Heißluftfritteuse
Spannungsversorgung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Leistung:	1000 W
Temperaturbereich:	50 - 200 °C
Maximales Volumen:	9 Liter
Timer:	bis max. 1 Std. 59 Min.
Schutzklasse:	I

Entsorgung

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.
Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zu dem Gerät haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, DEUTSCHLAND
Tel. 0180-5003530 *)
E-mail: service@dspro.de

*) 14 Ct./Min. aus dem deutschen Festnetz der Telekom AG, Mobilfunkpreise können abweichen (max. 42 Ct./Min.).

Im Rahmen unserer ständigen Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, DEUTSCHLAND
Alle Rechte vorbehalten.

Contents

Meaning of the Symbols in These Instructions 19
Safety Instructions 19
- Intended use 19
- Health-Specific Safety Instructions 19
- Correct Set-up and Connection 19
- Proper Use 20
- Warranty Terms 21

Device Overview 22
Accessories 22
Control panel 23
Before Initial Use 24
Use 24
- Using the grill insert 25
- Using the basket insert 27

Cleaning 29
Troubleshooting 30
Technical data 31
Disposal 31
Customer service 31

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the "GOURMET MAXX" Vital Hot Air Deep Fryer. You won't have long to wait for a hot, tasty meal! This hot air oven cooks your food in considerably shorter time and with less energy than conventional devices.

We hope that you will have a lot of fun with your new "GOURMET MAXX" Vital Hot Air Deep Fryer.

Before using the device for the first time, please read the instructions through carefully and store them in a safe place. If the device is given to someone else, it should always be accompanied by these instructions. The manufacturer and importer will not accept liability if the directions in these instructions are not observed!

Meaning of the Symbols in These Instructions

All safety instructions are marked with this symbol. Read these instructions carefully and follow them to avoid injury to persons or damage to property.

Tips and recommendations are marked with this symbol.

Suitable for use with food.

Safety Instructions

Intended use

- ❒ The device is intended to be used exclusively for the following tasks:
  - baking and toasting
  - frying and grilling
  - defrosting food
- ❒ The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- ❒ This device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- ❒ The device must only be used as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and improper handling can lead to device malfunctions and user injuries.
- ❒ This device should not be used by people (including children) with impaired sensory or mental faculties or who do not have adequate experience and/or knowledge of such devices, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or have received instructions from such a person on how to use the device. Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the device.

Health-Specific Safety Instructions

- ❒ There may still be some production residues on the device. In order to avoid health hazards, clean the inside of the housing and all accessories thoroughly before initial use (see chapters “Prior to first use” and "Cleaning") and heat the device up for 15 minutes without any food in it.
- ❒ Clean the device after every use and keep it clean.

Correct Set-up and Connection

- ❒ Please keep the packaging and the device out of the reach of children and pets. There is a danger of injury and suffocation!
- ❒ The device should only be used in closed rooms.

- ❒ Always set up the device with a clear space on all sides and clear space above it on a dry, flat, solid and heat-resistant surface.
- ❒ Maintain sufficient clearance from other sources of heat such as hotplates or stoves in order to avoid damage to the device.
- ❒ In order to prevent electric shocks, place the device in a location in which the device itself, the mains lead and the plug cannot come into contact with water or other liquids. Should the device fall into water, switch off the power supply immediately.
- ❒ The device should never be set up or used in the vicinity of easily flammable materials (curtains, textiles etc.).
- ❒ Never operate the device on a stovetop or close to a gas source.
- ❒ The device should only be connected to a properly installed socket with earthing contacts. The socket must also be readily accessible after connection. The mains voltage must be the same as that stated in the technical data of the device. Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device.
- ❒ Ensure that it is not possible for others to trip over the connected mains cable. The mains cable must not hang down from the place of use to prevent the device from being pulled down. Never pull the mains cable to move the device.
- ❒ Position the cable in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.
- ❒ Do not expose the device to extreme temperatures, strong temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.
- ❒ Do not drop the device or allow it to be knocked violently.
- ❒ Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40 °C.

Proper Use

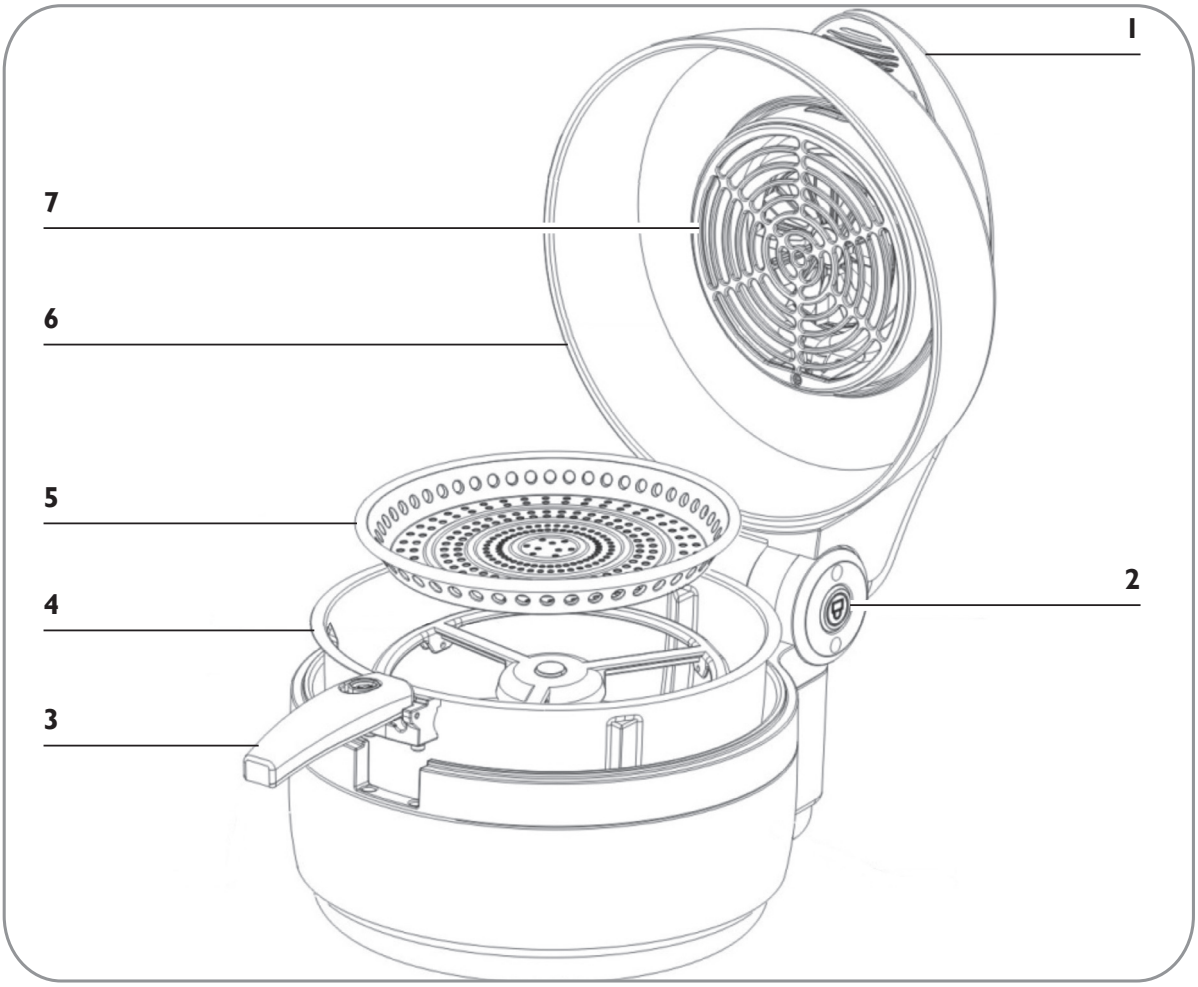
- ❒ **Danger of fire!** Do not use the device if highly flammable gases are present in the air.
- ❒ Do not cover the device while it is operating to prevent the risk of fire.
- ❒ Always check the device for damage before putting it into operation. If the device, cable, or plug shows visible signs of damage, the device must not be used. Do not use the device if it has malfunctioned or been dropped. Have it checked by an authorised customer service provider.
- ❒ Never try to repair an electrical device or a power cable yourself; contact your nearest customer service centre/specialist dealer to ensure your own safety. In the event of damage, please contact our Customer Service department (see the "Customer Service" section).
- ❒ Only the accessory parts supplied by the manufacturer should be used. If accessory parts which are not authorised by the manufacturer are used, all warranty and guarantee claims are void.
- ❒ Never switch on the device if the lid is not resting closed on the container.
- ❒ Never leave the device unsupervised during operation!
- ❒ Make sure that children cannot play with the device. In case of use in the vicinity of children, make sure that children touch neither the device nor the mains cable.

- ❒ **CAUTION: Danger of burns!** The device will become very hot during use. Please make sure that you do not come into contact with heated parts while or after using the device. Only touch the handles and the control dials while the device is in use or immediately after it has been switched off. The device should only be transported or stored away when it has completely cooled down.
- ❒ **CAUTION: Danger of scalding from heat, hot steam or condensation!** We recommend using oven cloths or kitchen gloves if you want to remove food.
- ❒ Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, plastic, paper or candles) on or in the device.
- ❒ Never immerse the device and cable in water or other liquids. Should the device fall into water, switch off the power supply immediately.
- ❒ Remove the plug from the mains socket
  - if you are not using the device,
  - if you are assembling it or taking it apart,
  - if an error occurs during operation,
  - before a storm,
  - before you clean it.
- ❒ When you want to remove the mains plug from the socket, always pull the plug and not the cable.
- ❒ Never touch the device, cable or plug with wet hands.
- ❒ The device may not be moved during operation.
- ❒ Make sure that the food does not touch the heating element in the lid during use.

Warranty Terms

The following are excluded from the warranty: all defects and damage caused by improper handling or unauthorised attempts to repair. The same applies for normal wear.

Device Overview



1 Control panel
2 Release button
3 Fold-in handle for container
4 Container with non-stick coating
5 Grill insert
6 Lid with plastic view window
7 Heating element

Accessories

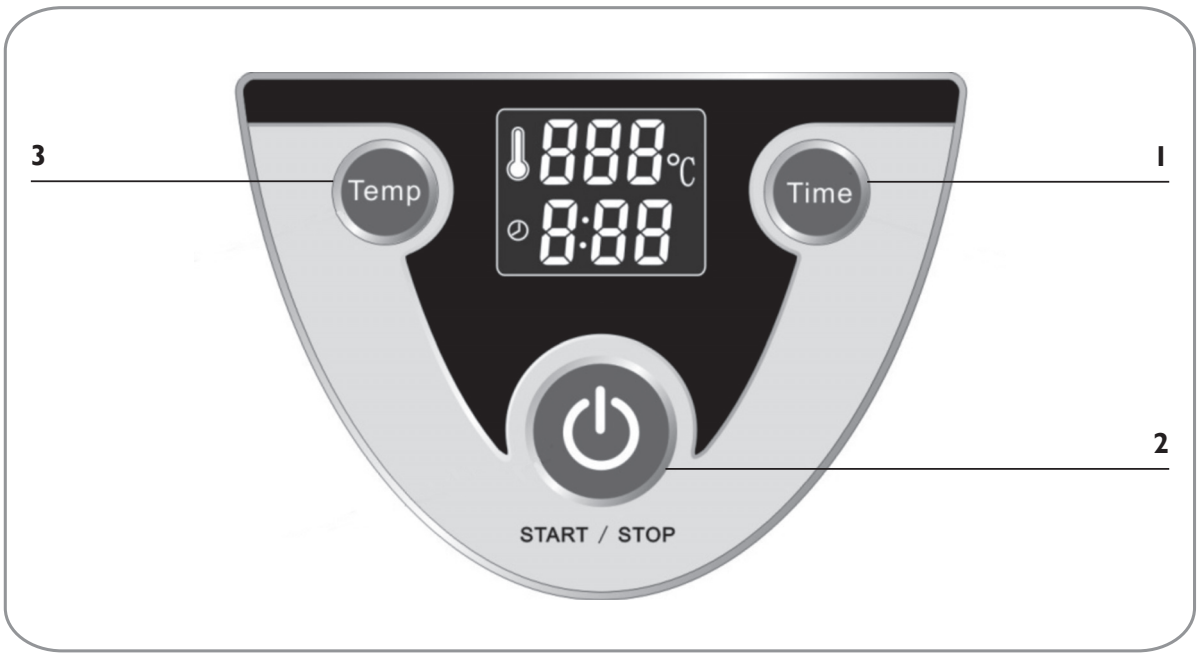
1. Gripper to make it easier to remove food.

2. Basket insert

3. Grill insert with turning ring

(Illustration similar)

Control panel



1 Time setting
2 Start/Stop button
3 Temperature setting

Before Initial Use

PLEASE NOTE!

- ❒ Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation!
- ❒ **Danger of burns!** The device is very hot during operation and afterwards! When setting up the device, ensure that you select a location with enough clearance all around the device (at least 10 cm to the sides, 30 cm above it).

1. Unpack the device and check the scope of supply for completeness (see "Device Overview" and “Accessories” chapter) and possible transport damage. If you should find transport damage, do not use the device(!), but instead contact the Customer Service department immediately (see the "Customer Service" chapter).
2. There may still be some production residues on the device. To avoid harmful effects to your health, clean the inside of the housing and the accessories thoroughly before using them for the first time (see "Cleaning" chapter).
3. Place the device on a dry and heat-resistant, flat surface a sufficient distance away from flammable objects. Make sure that the device is not accessible to children.
4. Plug the mains plug into a properly installed 220 - 240 Volt mains socket with earthing contacts.
5. You should perform the initial start-up without food since smells or smoke may develop due to coating residue. Allow the device to heat up for approx. 15 minutes without any food in it (see "Use" chapter). During this time, make sure the room is well ventilated, e. g. with wide-open windows!

Use

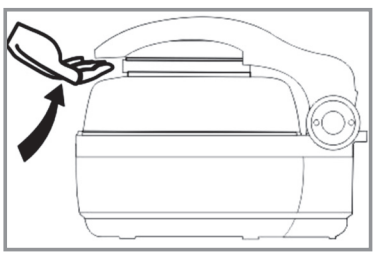
PLEASE NOTE!

- ❒ Ensure that there is sufficient ventilation while the device is in operation.
- ❒ **Danger of injury!** Hot air will escape from the ventilation slots in the lid. Be careful when operating the control panel or when opening the lid.
- ❒ To ensure that the hot air can circulate optimally in the container, the food should be approx. 15-20 mm away from the wall of the container if you are using the grill insert.
- ❒ Do not overfill the device; the maximum volume that the container can hold is 9 litre!
- ❒ Do not overfill the basket insert! Do nocht fill more than 1000 g into the basket insert.
- ❒ Do not place food that is still packed in plastic wrap or plastic bags in the device.
- ❒ Ensure that the food you wish to prepare does not touch the heating elements inside the device.
- ❒ The heat supply switches off automatically when the cooking time elapses. The fan continues running until the temperature of the device is sufficiently reduced. Never remove the plug from the mains socket as long as the fan is running in order to prevent damages to the device.

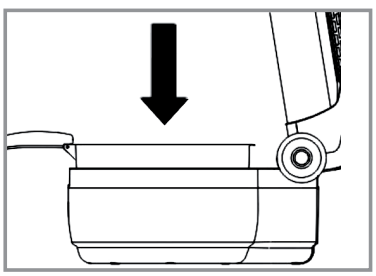
- Generally it is not necessary to preheat the device. Nevertheless, when preparing food which is to be cooked with a high degree of accuracy, preheating is advisable in order to be able to determine the cooking time exactly.
- You do not require any oil or only require a very small amount of oil to prepare food.
- Cooking times are dependent on the size and quantity of the food and on the cooking temperature. However, the cooking times are generally shorter than in a conventional oven. Start with shorter cooking times and then adjust the cooking times to reflect your own personal taste.
- For the preparation of deep-frozen items, please follow the time and temperature specifications of the producer. Normally, you do not require any oil for the preparation of frozen goods as they are usually par-fried. The preparation time may be reduced slightly. Before the specified cooking time elapses, test to see whether your food is already fully cooked through.
- When you are preparing food with the basket insert (especially chips) we are recommending, for best results, a filling quantity of approx. 500 g. At this quantity the food will be mixed homogenously. If you wish to prepare larger quantities, we recommend stirring the food every 15 minutes with a cooking spoon to ensure that the food is prepared homogenously.

Using the grill insert

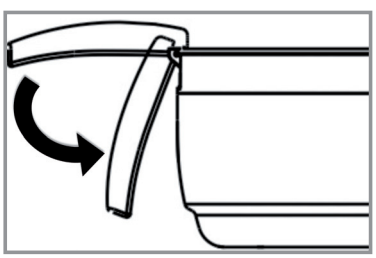
This insert is suitable among other things for grilling and frying meat (roast chickens, chicken legs and drumsticks, fish, steaks or other kinds of meat), defrosting frozen food and hot-air grilling (similar to deep frying, but without oil or with only a small amount of oil).



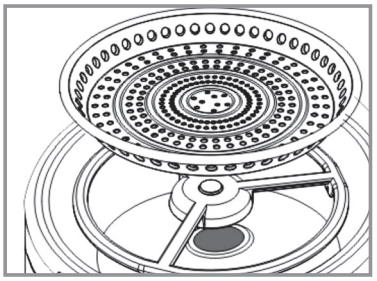
1. Open the device by pulling the lid up with the aid of the handle.



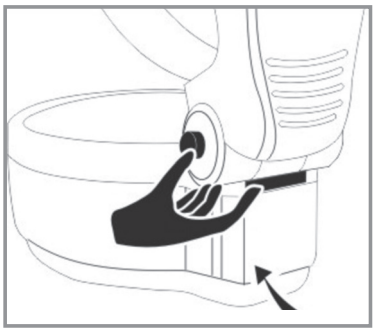
2. Place the container into the device.



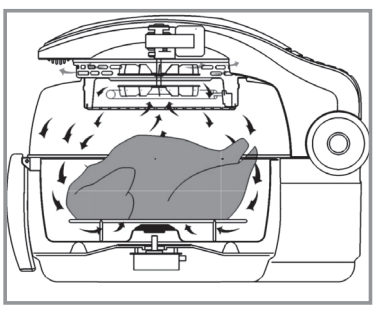
3. Fold the handle down by pulling the button on the handle in the direction of the arrow and then folding the handle down.



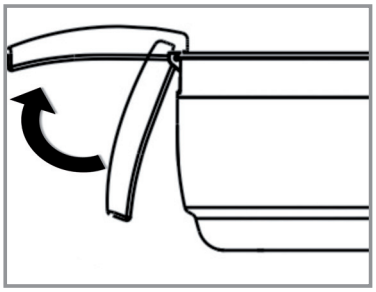
4. Insert the turning ring into the container. Make sure when inserting that the turning ring is seated correctly on the drive shaft.
5. Then place the grill insert onto the turning ring.
6. Place your food on the grill insert. Make sure that the food does not come into contact with the heating elements and that there is sufficient space for the air to circulate.
7. If necessary, coat your food with a small amount of oil.



8. Close the lid by pressing the release button on the side of the lid and then lowering the lid.
9. Use the Time button to enter a cooking time. You can set a cooking time of between one minute and one hour and 59 minutes. If you press the button once at brief intervals, you can adjust the time display by one-minute intervals; if you hold the button down, you can adjust the time display by 10-minute intervals. You can also increase the cooking time at any time during use by pressing the Time button.
10. Use the Temp button to enter a cooking temperature. You can choose a cooking temperature in the range of from 50 °C - 200 °C. You can also adjust the cooking temperature at any time during use by pressing the Temp button; when you get to 200 °C, the temperature display reverts back to 50 °C again.
11. Press the Start/Stop button to switch on the device.



12. Hot air will begin to circulate around the food inside the container and will be dissipated via the ventilation slots in the lid.
13. Once the cooking time which is set elapses, the heat supply will automatically switch off and a buzzer will alert you to the fact that the time set on the timer has elapsed. The fan continues running for some time until the temperature of the device is reduced sufficiently. Never remove the plug from the mains socket during this time. If you want to stop the cooking process before the timer has finished, press the **Start/Stop button**.
14. Open the lid and remove the food. Always use oven cloths or kitchen gloves to do this as the cooking container and the food may be very hot.
15. Allow the device to cool down and remove the plug from the mains socket not until the fan stops running.

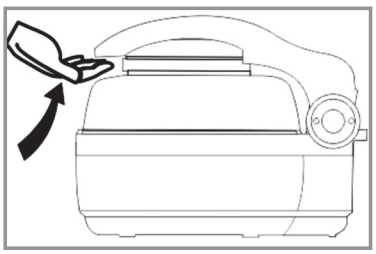


16. Open up the fold-out handle of the container by pulling the button on the handle in the direction of the arrow and then pulling the handle up. Always use oven cloths or kitchen gloves when removing the container or the food in order to prevent any injuries.

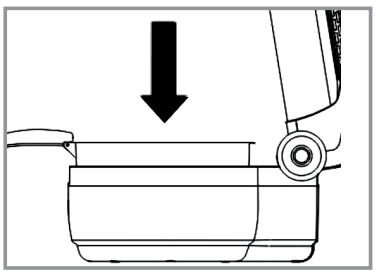
17. Clean the device after each use (see "Cleaning" chapter). Do not allow any food residues to dry on.

Using the basket insert

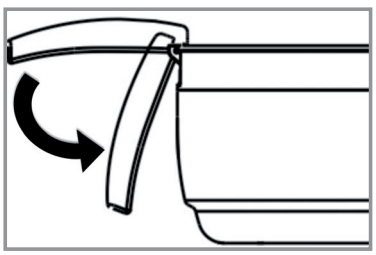
This insert is suitable among other things for fat-reduced preparation of fresh chips and potato wedges, for preparation of frozen chips and other frozen potato products, hot air grilling (similar to deep frying, but without oil or with only a very small amount of oil) and the preparation of all kinds of food which is chopped up small (both fresh vegetables and fresh meat).



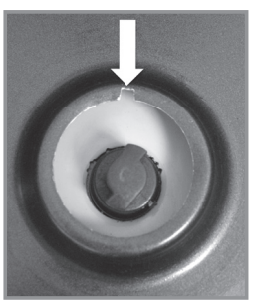
1. Open the device by pulling the lid up with the aid of the handle.



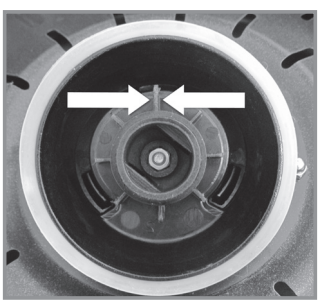
2. Place the container into the device.



3. Fold the handle down by pulling the button on the handle in the direction of the arrow and then folding the handle down.



Groove in the container

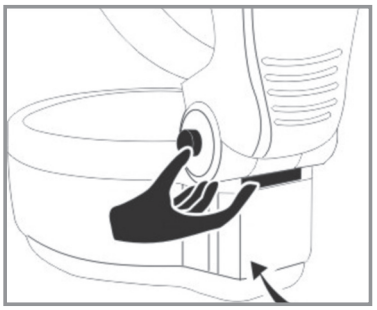


Pin on the rear side of the basket insert.

4. Insert the basket insert into the container. Make sure when inserting the basket insert that the longest pin on the bottom of the basket insert sits in the groove in the container, so that the basket insert is seated centrally on the drive shaft and the silicone seal rests flat on the bottom of the container.

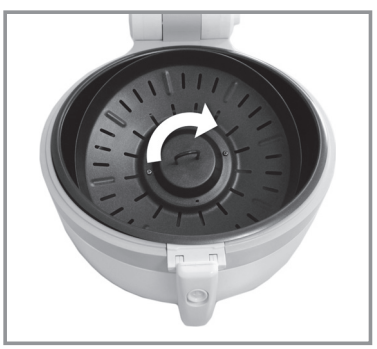
5. If you have inserted the basket insert correctly, the basket insert is tilted towards you, as shown in the picture.

6. Place your food into the basket. Make sure that the food does not come into contact with the heating elements and that there is sufficient space for the air to circulate.
7. If necessary, coat your food with a small amount of oil.



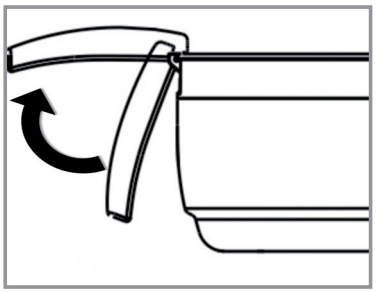
8. Close the lid by pressing the release button on the side of the lid and then lowering the lid.

9. Use the **Time button** to enter a cooking time. You can set a cooking time of between one minute and one hour and 59 minutes. If you press the button once at brief intervals, you can adjust the time display by one-minute intervals; if you hold the button down, you can adjust the time display by 10-minute intervals. You can also increase the cooking time at any time during use by pressing the **Time button**.
10. Use the **Temp button** to enter a cooking temperature. You can choose a cooking temperature in the range of from 50 °C - 200 °C. You can also adjust the cooking temperature at any time during use by pressing the **Temp button**; when you get to 200 °C, the temperature display reverts back to 50 °C again.
11. Press the **Start/Stop** button to switch on the device.
12. The basket insert rotates and will thus continuously stir all of the ingredients around. Hot air will circulate uniformly around the food inside the container and will be dissipated via the ventilation slots in the lid.
13. Once the cooking time which is set elapses, the heat supply will automatically switch off and a buzzer will alert you to the fact that the time set on the timer has elapsed. The fan continues running for some time until the temperature of the device is reduced sufficiently. Never remove the plug from the mains socket during this time. If you want to stop the cooking process before the timer has finished, press the **Start/Stop button**.



14. Open the lid and remove the food by pulling out the basket insert by the metal clip. If it is not possible to remove the basket insert immediately, use the clip to turn the basket insert as far as it will go clockwise and then pull out the basket insert. Always use oven cloths or kitchen gloves to do this as the basket insert and the food may be very hot.

15. Allow the device to cool down and remove the plug from the mains socket not until the fan stops running.



16. Open up the fold-out handle of the container by pulling the button on the handle in the direction of the arrow and then pulling the handle up. Always use oven cloths or kitchen gloves when removing the container or the food in order to prevent any injuries.
17. Clean the device after each use (see "Cleaning" chapter). Do not allow any food residues to dry on.

Cleaning

PLEASE NOTE!

- ❒ **Danger of scalding from hot device parts!** Allow the device to cool down before cleaning it.
- ❒ **Risk of electric shocks!** Remove the plug from the mains socket before cleaning the device. Never immerse the device, the mains lead or plug in water. Never place the device in the dishwasher.
- ❒ Do not spray cleaning agents directly onto the device.
- ❒ Do not use corrosive or abrasive cleaning agents to clean the device. These could damage the surface. Do not use metal objects.

1. Take all removable parts out of the device (container, basket insert, turning ring and grill insert).
2. Clean the container, basket insert, turning ring and grill insert with hot water and some mild detergent or in the dishwasher.
3. If you want to clean the housing of the device and the heating elements, wipe them with a clean damp cloth.
4. The plastic view window on the lid can be detached. With the lid open, turn it clockwise to release it from the lid. Clean the view window with some mild detergent and hot water.
5. Allow all parts to dry completely before you store the device in a clean and dry place that is out of the reach of children.

Troubleshooting

If the device should stop working properly, first check whether you are able to correct the problem yourself. If you are not, contact the Customer Service department (see the "Customer Service" chapter). Do not try to repair a faulty device yourself!

Problem	Possible cause/solution
The device does not work.	• Is the plug inserted in the mains socket correctly? • Is the mains socket defective? Try another mains socket. • Check the fuse of your mains connection. • Have you set a cooking time or a cooking temperature? • Is the device switched on? Press the **Start/Stop button**.
The basket insert or the turning ring and the grill insert will not move.	• Check whether the inserts are inserted correctly.
The food is not cooked evenly.	• The food was not cut up into pieces of equal size. Make sure that all of the pieces of food which you cut up small are of roughly the same size. • The basket insert is too full. Stir the food every 15 minutes with a cooking spoon to ensure that the food is prepared homogenously.
You have made chips from fresh potatoes. The result is not crispy.	• Use waxy potatoes. Young potatoes contain more water and therefore take longer to cook and it is possible that they may not go as crispy. • The container is too full, place fewer potatoes into the device. • The chips are cut too thick, cut them into thinner pieces. • Spray the uncooked potatoes with a little bit of oil from the oil atomiser as this will make them go crispier.
You have prepared frozen chips. The result is not crispy.	• Did you add oil? Haben Sie Öl verwendet? Normally, you do not require any oil for the preparation of frozen goods as they are usually pre-fried.
Food is not mixed homogenously in the rotation stirring basket.	• The container is too full. You will achieve optimal results at a filling quantity of 500 g. If you wish to prepare larger quantities, we recommend stirring the food every 15 minutes with a cooking spoon to ensure that the food is prepared homogenously.
The food is not properly cooked.	• The temperature chosen is too low, turn it up to a higher setting. • The preparation time is too short, adjust the cooking time. • The basket insert is too full. Stir the food every 15 minutes with a cooking spoon to ensure that the food is prepared homogenously.

Problem	Possible cause/solution
You have pressed the **Start/Stop button** but the device does not stop working or the cooking time elapses and the device does not stop working.	• If you press the **Start/Stop button** during use or when the cooking time elapses, at first, only the heat supply switches off. The fan keeps working for some time until the temperature of the device is reduced. This is totally normal and is no signs of malfunction. Only remove the plug from the mains socket when the fan stops running.

Technical data

Model:	ZDC-01
Device:	"GOURMET MAXX" Vital Hot Air Deep Fryer
Voltage supply:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Output:	1000 W
Temperature range:	50 - 200 °C
Maximum volume:	9 litre
Timer:	Up to max. 1 hour 59 min.
Protection class:	I

Disposal

The packaging can be recycled. Please dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.

Dispose of the device in an environmentally friendly manner. Dispose of it at a recycling centre for used electrical and electronic devices.
You can obtain more information from your local authorities.

Customer service

If you have any questions about this product, please contact our customer service department:

DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, GERMANY
Tel. +49 (0)180-5003530 *)
E-mail: service@dspro.de

*) Calls subject to a charge

We reserve the right to modify the product, packaging or enclosed documentation at any time in conjunction with our policy of continuous development.

Importer:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch1, 19258 GALLIN, GERMANY
All rights reserved.

Sommaire

Interprétation des symboles utilisés dans ce manuel 33
Consignes de sécurité 33
- Utilisation conforme 33
- Consignes de sécurité du point de vue sanitaire 33
- Installation et branchement corrects 33
- Utilisation correcte 34
- Dispositions relatives à la garantie 35

Vue d'ensemble de l'appareil 36
Accessoires 36
Panneau de commande 37
Avant la première utilisation 38
Utilisation 38
- Utilisation de la grille 39
- Utilisation du panier 41

Nettoyage 44
Dépannage 44
Caractéristiques techniques 46
Mise au rebut 46
Service après-vente 46

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté la friteuse à chaleur tournante Vital « GOURMET MAXX ». Désormais, plus besoin d'attendre longtemps pour savourer un délicieux repas chaud ! Ce four à chaleur tournante cuit vos aliments en un temps record en utilisant moins d'énergie que les appareils traditionnels.
Nous vous souhaitons de grands plaisirs culinaires avec votre nouvelle friteuse à chaleur tournante Vital « GOURMET MAXX ».

Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel avant la première utilisation de ce produit et de le conserver précieusement. Si vous donnez ou prêtez ce produit à une autre personne, n'oubliez pas d'y joindre ce manuel. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient !

Interprétation des symboles utilisés dans ce manuel

Ce symbole attire l'attention sur toutes les consignes de sécurité. Lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.

Ce symbole signale les conseils et les recommandations.

Pour usage alimentaire.

Consignes de sécurité

Utilisation conforme

- ❒ L'appareil est exclusivement destiné aux tâches suivantes :
  - faire cuire et gratiner
  - rôtir et faire griller
  - décongeler les aliments
- ❒ L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- ❒ L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- ❒ Ce produit doit être utilisé uniquement comme indiqué dans le présent manuel. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et blesser l'utilisateur.
- ❒ Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) ne disposant pas de toute leur intégrité sensorielle ou mentale ou bien manquant d'expérience ou de connaissances. De telles personnes ne peuvent utiliser ce produit que sous la surveillance d'un adulte chargé de leur sécurité et qui leur expliquera le cas échéant comment s'en servir. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

Consignes de sécurité du point de vue sanitaire

- ❒ L'appareil peut être contaminé par des résidus de production. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement avant la première utilisation l'intérieur de la cuve ainsi que tous les accessoires (cf. le paragraphe « Nettoyage ») et faites chauffer l'appareil pendant 15 minutes sans denrées à l'intérieur.
- ❒ Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et gardez-le propre.

Installation et branchement corrects

- ❒ Ne laissez pas l'appareil ni les emballages à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de se blesser et de s'étouffer avec !

- ❒ Utilisez l'appareil uniquement dans une pièce fermée.
- ❒ Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur, en laissant suffisamment d'espace de part et d'autre et au dessus de l'appareil.
- ❒ Pour ne pas risquer d'endommager l'appareil, placez-le à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, par ex. d'une table de cuisson ou d'un four.
- ❒ En prévention des électrocutions, choisissez l'emplacement de manière à ce que l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche ne soient pas en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. S'il arrivait que l'appareil tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- ❒ L'appareil ne devrait jamais être installé ni utilisé à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles, etc.).
- ❒ N'utilisez pas l'appareil sur une plaque de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- ❒ Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- ❒ Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que les câbles branchés ne gênent pas le passage. Le câble ne doit pas pendre de la surface d'appui afin d'éviter que l'appareil ne soit entraîné dans le courant d'une chute. Ne tirez jamais sur le cordon pour déplacer l'appareil.
- ❒ Faites cheminer le câble de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé, et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- ❒ N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à des variations de température importantes, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.
- ❒ Ne faites pas tomber l'appareil et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- ❒ Conservez l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.

Utilisation correcte

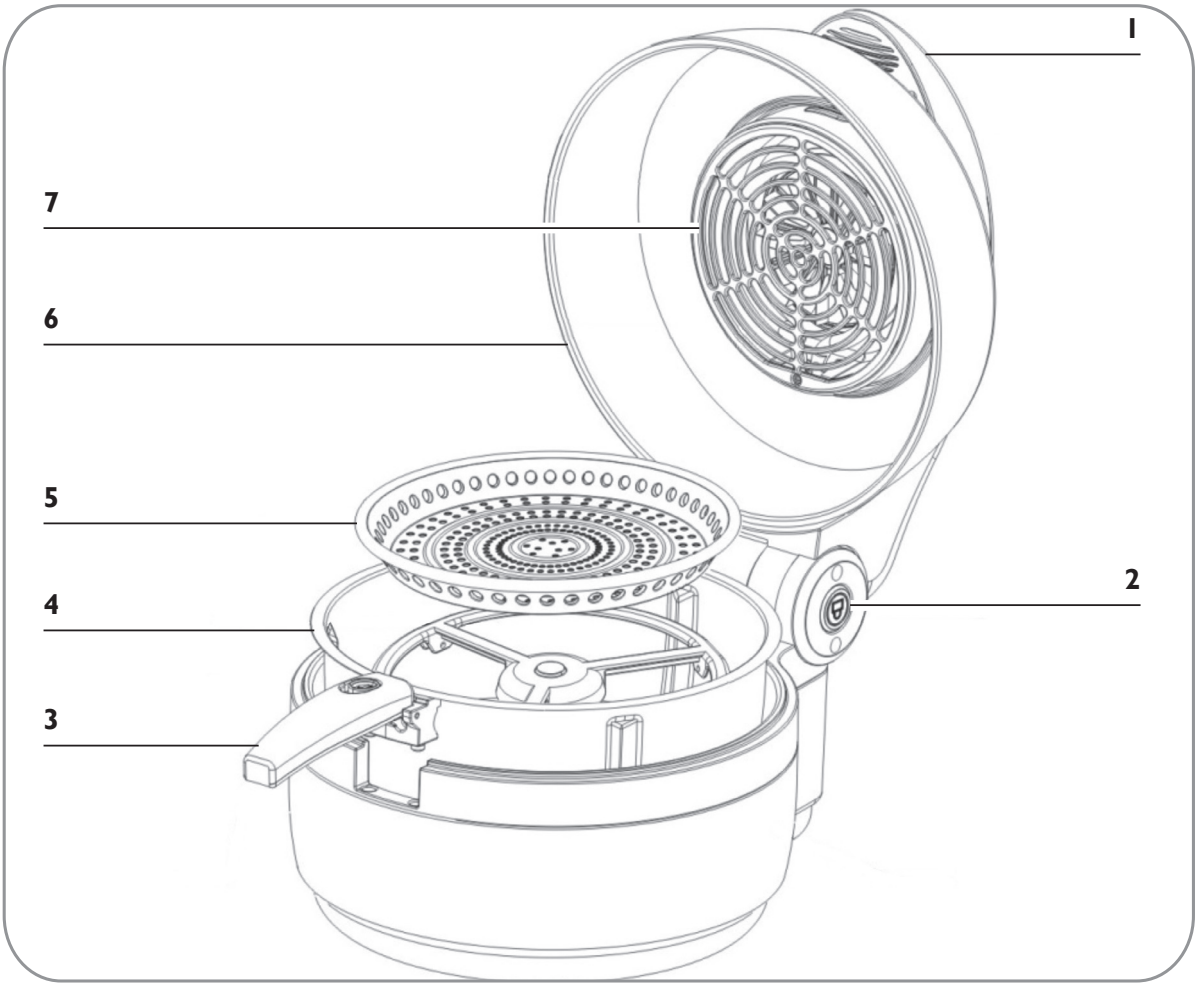
- ❒ **Risque d'incendie !** N'utilisez pas l'appareil en présence de gaz facilement inflammables dans l'atmosphère.
- ❒ Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- ❒ Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. L'appareil ne doit pas être utilisé si le câble, la fiche ou l'appareil même présente des dommages apparents. N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement ou s'il est tombé. Faites-le contrôler par un service de maintenance agréé.
- ❒ N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil électrique ou un cordon d'alimentation. Pour ne pas encourir de risques, il convient de vous adresser au service après-vente/revendeur spécialisé le plus proche de chez vous. En cas de panne, contactez le service après-vente (voir le paragraphe « Service après-vente »).
- ❒ Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non autorisés par le fabricant provoque l'extinction de toute prise en charge et fait perdre tout droit à la garantie.

- ❒ Ne mettez jamais l'appareil en marche lorsque le couvercle n'est pas correctement en place sur la cuve.
- ❒ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- ❒ Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Lors de l'utilisation à proximité d'enfants, veillez à ce que les enfants ne puissent toucher ni l'appareil ni son câble.
- ❒ **ATTENTION Risque de brûlures !** À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et le thermostat peuvent être saisis. Procédez au transport et au nettoyage de l'appareil seulement après son refroidissement.
- ❒ **ATTENTION Risque de brûlures dues à la chaleur, la vapeur chaude ou l'eau de condensation !** Nous recommandons l'emploi de maniques ou de gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments de l'appareil.
- ❒ Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) sur l'appareil, ni à l'intérieur.
- ❒ Ne plongez pas l'appareil ni le câble dans l'eau ou dans tout autre liquide. S'il arrivait que l'appareil tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- ❒ Retirez la fiche de la prise de courant,
  - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
  - lorsque vous montez ou démontez l'appareil,
  - lorsqu'un dysfonctionnement survient durant l'utilisation,
  - en cas d'orage,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- ❒ Pour extraire la fiche de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble.
- ❒ Ne touchez jamais l'appareil, le câble ou la fiche avec les mains humides.
- ❒ Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- ❒ Veillez pendant l'utilisation à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance thermique logée dans le couvercle.

Dispositions relatives à la garantie

Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à des endommagements ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Vue d'ensemble de l'appareil



1 Panneau de commande
2 Touche de déverrouillage
3 Poignée rétractable pour la cuve
4 Cuve à revêtement anti-adhésif
5 Grille
6 Couvercle avec regard en plastique
7 Résistance thermique

Accessoires

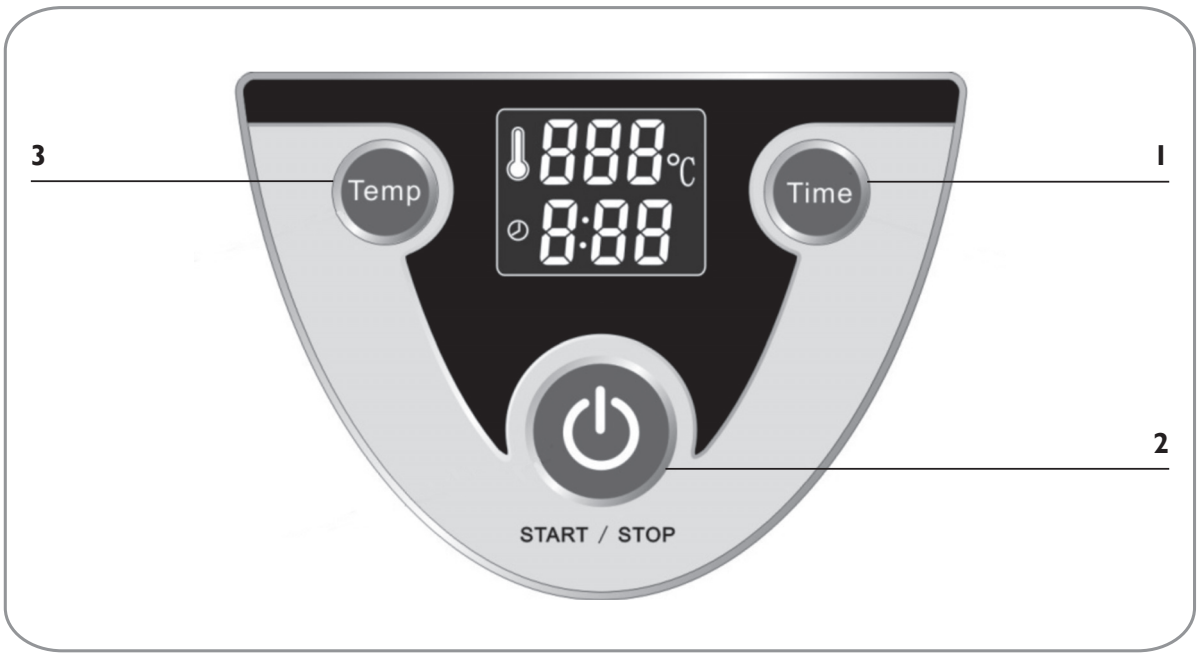
1. Pince pour extraire plus facilement les aliments.

2. Panier

3. Grille avec plateau rotatif

(Illustration ressemblante)

Panneau de commande



1 Réglage du temps
2 Touche Start / Stop
3 Réglage de la température

Avant la première utilisation

ATTENTION !

- ❒ Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de s'étouffer avec !
- ❒ **Risque de brûlure !** L'appareil devient très chaud pendant son utilisation et le reste immédiatement après. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à choisir un endroit avec une place suffisante tout autour de l'appareil (au moins 10 cm sur les côtés, et 30 cm sur le haut).

1. Sortez l'appareil de son emballage et assurez-vous que l'ensemble livré est complet (voir le paragraphe « Vue d'ensemble de l'appareil » et « Accessoires ») et qu'il ne présente pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages subis au cours du transport, n'utilisez pas l'appareil, mais contactez immédiatement le service après-vente (voir paragraphe « Service après-vente »).
2. L'appareil peut être contaminé par des résidus de production. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement l'intérieur de la cuve ainsi que tous les accessoires avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »).
3. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et insensible à la chaleur à une distance suffisante de tout objet inflammable. Veillez à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants.
4. Branchez la fiche sur une prise 220 - 240 V installée de façon réglementaire et mise à la terre.
5. Vous devriez effectuer la première mise en service à vide, donc sans aliment, en raison du faible dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Laissez l'appareil chauffer à vide pendant env. 15 minutes (voir paragraphe « Utilisation »). Veillez ce faisant à bien ventiler la pièce par ex. en laissant la fenêtre grande ouverte !

Utilisation

ATTENTION !

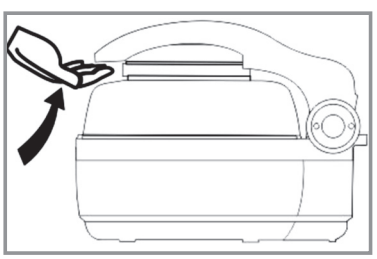
- ❒ Veillez à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.
- ❒ **Risque de blessure !** De l'air chaud se dégage des fentes d'aération du couvercle. Soyez prudent lorsque vous programmez le panneau de commande ou que vous ouvrez le couvercle.
- ❒ Afin que l'air chaud puisse circuler de façon optimale, il est préférable que les aliments soient disposés à une distance d'env. 15 à 20 mm de la paroi de la cuve en cas d'utilisation de la grille.
- ❒ N'allez pas au delà de la capacité de remplissage de l'appareil, le volume maximal de la cuve étant de 9 litre !

- ❒ Ne remplissez pas trop le panier. Ne chargez pas plus de 1000 g d'aliments dans le panier brasseur tournant.
- ❒ Ne mettez pas dans l'appareil des aliments enveloppés dans une pellicule ou un sac en plastique.
- ❒ Veillez à ce que les plats à préparer ne viennent pas en contact avec les résistances thermiques de l'appareil.
- ❒ Une fois écoulé le temps de cuisson programmé, la chaleur de l'appareil éteint automatiquement et le ventilateur continue de marcher pour quelques minutes jusque l'appareil s'est refroidi. N'extrayez jamais la fiche de la prise de courant tant que le ventilateur s'arrête.

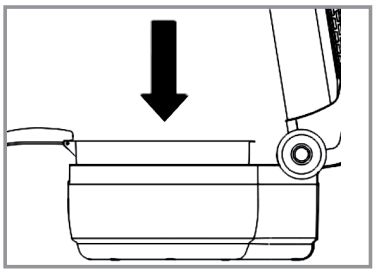
- De manière générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour les plats nécessitant une « cuisson à point », vous devrez néanmoins préchauffer le four afin de définir avec précision le moment de cuisson à point.
- La préparation d'aliments ne requiert pas ou très peu d'huile.
- Les temps de cuisson sont fonction de la taille et de la quantité des aliments et de la température de cuisson donnée. En général, les temps de cuisson sont toutefois plus brefs que pour la cuisson au four traditionnel. Commencez par des temps de cuisson plus courts et ajustez-les ensuite selon votre goût personnel.
- En ce qui concerne la préparation des plats congelés, suivez les indications de temps et de température du fabricant. Habituellement, vous n'avez pas besoin d'ajouter de corps gras pour la préparation de produits surgelés, la plupart de ces plats étant déjà préfrits. Le temps de préparation devra éventuellement être revu un peu à la baisse. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifiez si les aliments sont déjà cuits.
- Si vous souhaitez obtenir des résultats optimaux lors de la préparation d'aliments (en particulier de frites) avec le panier, nous vous recommandons de le remplir d'env. 500 grammes seulement. C'est la quantité optimale que le panier permet de bien brasser. Si vous souhaitez préparer une quantité plus importante, nous vous recommandons de mélanger les aliments environ toutes les 15 minutes avec une cuillère afin que la cuisson soit bien uniforme.

Utilisation de la grille

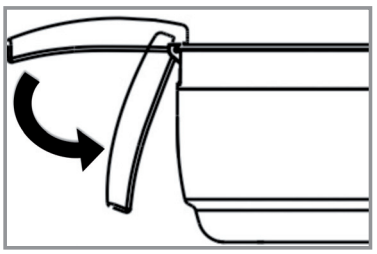
Cette grille sert notamment à la cuisson de viandes (poulets entiers, cuisses et manchons de poulet, poisson, steaks et autres types de viande), à la décongélation d'aliments surgelés et à la cuisson à chaleur tournante (résultat similaire à une friture, sans ou avec très peu d'huile).



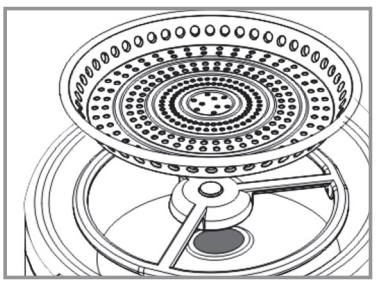
1. Ouvrez l'appareil en relevant le couvercle à l'aide de la poignée.



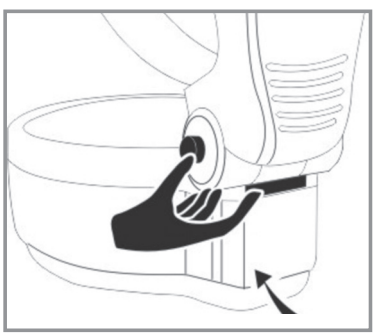
2. Placez la cuve dans l'appareil.



3. Abaissez la poignée en tirant dans le sens de la flèche sur le bouton de la poignée pour que celle-ci puisse se rabattre.

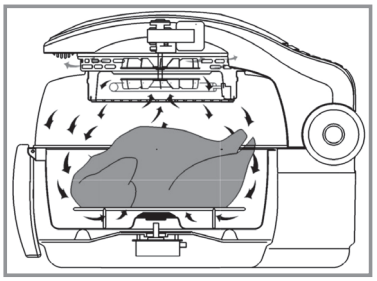


4. Placez le plateau rotatif dans la cuve. Lors de la mise en place, veuillez prendre soin de placer le plateau rotatif correctement sur l'arbre d'entraînement.
5. Placez ensuite la grille sur le plateau rotatif.
6. Disposez les aliments sur la grille. Veillez à ce que les aliments ne viennent pas au contact des résistances thermiques logées dans le couvercle et qu'il y ait suffisamment d'espace pour assurer la circulation de l'air.
7. Badigeonnez au besoin vos aliments avec un peu d'huile ou utilisez à cet effet un vaporisateur.

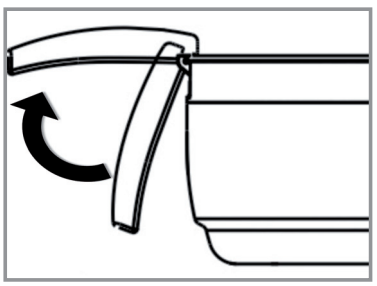


8. Fermez le couvercle en l'abaissant tout en appuyant sur la touche de déverrouillage placée sur le couvercle.
9. Déterminez un temps de cuisson à l'aide de la **touche Time**. Vous pouvez régler un temps de cuisson allant d'une minute à une heure et 59 minutes. En appuyant une fois brièvement sur la touche, vous pouvez régler l'affichage du temps par minutes, si vous maintenez le bouton appuyé, l'affichage du temps s'effectue par tranches de 10 minutes. Vous pouvez également prolonger à tout moment le temps de cuisson pendant l'utilisation en appuyant sur la **touche Time**.
10. Déterminez une température de cuisson à l'aide de la **touche Temp**. Vous pouvez choisir la température de cuisson sur une plage allant de 50 °C à 200 °C. Il vous est également à tout moment possible d'ajuster la température de cuisson en cours d'utilisation en appuyant sur la **touche Temp** ; une fois parvenu à 200 °C, l'affichage de la température reprend à 50 °C.

11. Appuyez sur la **touche Start/Stop** pour mettre l'appareil en marche.



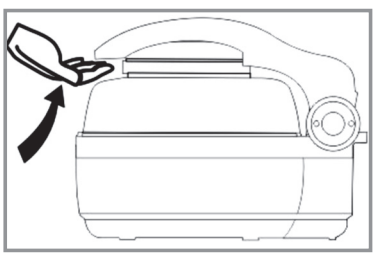
12. De l'air chaud commence à circuler autour des aliments au sein de la cuve pour être ensuite évacué par les fentes d'aération du couvercle.
13. Une fois écoulé le temps de cuisson programmé, la chaleur l'appareil éteint automatiquement et un signal sonore retentit pour indiquer que la minuterie est arrivée à zéro. Le ventilateur continue de marcher pour quelques minutes jusque l'appareil s'est refroidi. Pendant ce temps n'extrayez pas la fiche de la prise de courant. Si vous désirez interrompre le temps de cuisson avant que la minuterie ne s'en charge, il suffit d'appuyer sur la **touche Start/Stop**.
14. Ouvrez le couvercle et sortez les mets de l'appareil. Utilisez toujours à cet effet des maniques ou des gants de cuisine car la cuve et les mets peuvent être très chauds.
15. Laissez refroidir l'appareil et extrayez la fiche de la prise de courant quand le ventilateur s'arrête.



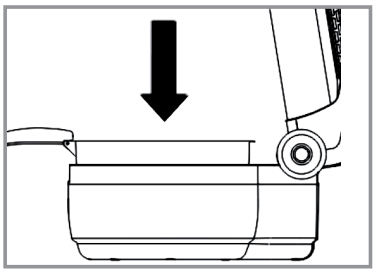
16. Redressez la poignée rabattable de la cuve en tirant dans le sens de la flèche sur le bouton de la poignée pour que celle-ci puisse se relever. Enlevez la cuve de façon à en extraire plus facilement les mets. Afin d'éviter toute blessure, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous extrayez la cuve ou les aliments.
17. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »). Ne laissez pas de restes d'aliments sécher dans l'appareil.

Utilisation du panier

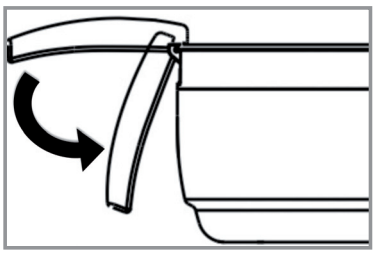
Ce système s'utilise notamment pour la préparation de frites maison et de quarts de pomme de terre avec peu d'huile, de frites surgelées et d'autres produits surgelés à base de pomme de terre, pour la cuisson à chaleur tournante (à l'instar de la friture mais simplement sans ou avec très peu d'huile) et la préparation d'aliments émincés de toutes sortes (qu'il s'agisse de légumes frais ou de viandes fraîches).



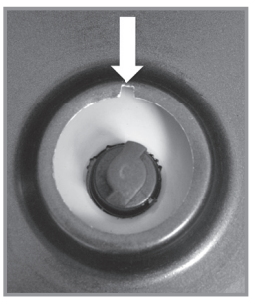
1. Ouvrez l'appareil en relevant le couvercle à l'aide de la poignée.



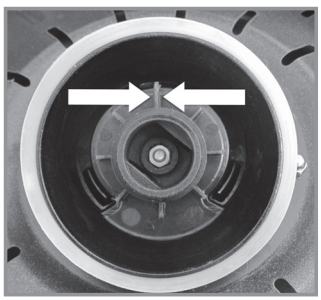
2. Placez la cuve dans l'appareil.



3. Abaissez la poignée en tirant dans le sens de la flèche sur le bouton de la poignée pour que celle-ci puisse se rabattre.



Rainure dans la cuve

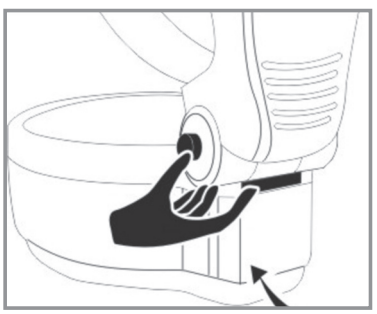


Tourillon en face inférieure du panier

4. Placez le panier dans la cuve. Lors de la mise en place du panier, veillez à ce que le tourillon le plus long situé en face inférieure du panier soit bien en place dans la rainure de la cuve afin que le panier soit bien centré au dessus de l'arbre d'entraînement et que le joint en silicone soit bien à plat au fond de la cuve.

5. Si vous avez mis le panier correctement en place tel qu'indiqué sur la photo, celui-ci doit être incliné vers l'avant, face à vous.

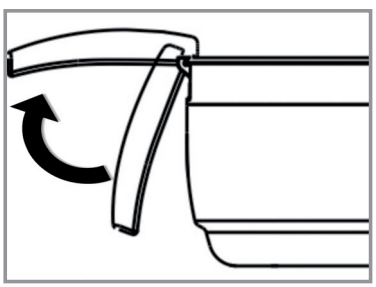
6. Remplissez le panier de vos aliments. Veillez à ce que les aliments ne viennent pas au contact des résistances thermiques logées dans le couvercle et qu'il y ait suffisamment d'espace pour assurer la circulation de l'air.
7. Badigeonnez au besoin vos aliments avec un peu d'huile ou utilisez à cet effet un vaporisateur.



8. Fermez le couvercle en l'abaissant tout en appuyant sur la touche de déverrouillage placée sur le couvercle.

9. Déterminez un temps de cuisson à l'aide de la touche Time. Vous pouvez régler un temps de cuisson allant d'une minute à une heure et 59 minutes. En appuyant une fois brièvement sur la touche, vous pouvez régler l'affichage du temps par minutes, si vous maintenez le bouton appuyé, l'affichage du temps s'effectue par tranches de 10 minutes. Vous pouvez également prolonger à tout moment le temps de cuisson pendant l'utilisation en appuyant sur la touche Time.
10. Déterminez une température de cuisson à l'aide de la touche Temp. Vous pouvez choisir la température de cuisson sur une plage allant de 50 °C à 200 °C. Il vous est également à tout moment possible d'ajuster la température de cuisson en cours d'utilisation en appuyant sur la touche Temp ; une fois parvenu à 200 °C, l'affichage de la température reprend à 50 °C.
11. Appuyez sur la touche Start/Stop pour mettre l'appareil en marche.
12. Le panier mélange en continu tous les aliments. De l'air chaud peut circuler en se répartissant régulièrement autour des aliments au sein de la cuve pour être ensuite évacué par les fentes d'aération du couvercle.
13. Une fois écoulé le temps de cuisson programmé, la chaleur l'appareil éteint automatiquement et un signal sonore retentit pour indiquer que la minuterie est arrivée à zéro. Le ventilateur continue de marcher pour quelques minutes jusque l'appareil s'est refroidi. Pendant ce temps n'extrayez pas la fiche de la prise de courant. Si vous désirez interrompre le temps de cuisson avant que la minuterie ne s'en charge, il suffit d'appuyer sur la touche Start/Stop.

14. Ouvrez le couvercle et prélevez les aliments en extrayant le panier par l'étrier métallique. Si le panier ne se laisse pas extraire immédiatement, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée en vous servant de l'étrier. Vous pouvez maintenant extraire le panier sans problème. Afin d'éviter toute blessure, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous extrayez le panier ou les aliments.



15. Redressez la poignée rabattable de la cuve en tirant dans le sens de la flèche sur le bouton de la poignée pour que celle-ci puisse se relever. Enlevez la cuve de façon à en extraire plus facilement les mets. Afin d'éviter toute blessure, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous extrayez la cuve.
16. Laissez refroidir l'appareil et extrayez la fiche de la prise de courant quand le ventilateur s'arrête.
17. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »). Ne laissez pas de restes d'aliments sécher dans l'appareil.

Nettoyage

ATTENTION !

- ❒ **Risque de brûlure au contact des parties chaudes de l'appareil !** Laissez l'appareil refroidir avant tout nettoyage.
- ❒ **Risque d'électrocution !** Avant d'entreprendre tout nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant. Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle.
- ❒ Ne vaporisez pas de détergent directement sur l'appareil.
- ❒ N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. De tels produits risquent d'endommager la surface. N'utilisez pas d'objets métalliques.

1. Retirez de l'appareil toutes les pièces amovibles (cuve, panier, plateau rotatif et grille).
2. Nettoyez la cuve, le panier, le plateau rotatif et la grille à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux ou au lave-vaisselle.
3. Lorsque vous désirez nettoyer le corps de l'appareil et les résistances thermiques, essuyez-les avec un chiffon propre et humide.
4. Le regard en plastique sur le couvercle est amovible. Dévissez-le à couvercle ouvert dans le sens des aiguilles d'une montre pour le désolidariser du couvercle. Nettoyez le regard avec un produit vaisselle doux et de l'eau chaude.
5. Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de ranger l'appareil dans un endroit propre, sec et non accessible aux enfants.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même. Si vous n'y parvenez pas, contactez le service après-vente (voir le paragraphe « Service après-vente »). N'essayez pas de réparer vous-même un appareil défectueux !

Problème	**Cause possible/solution**
L'appareil ne fonctionne pas.	• Est-ce que la fiche est correctement introduite dans la prise de courant ? • Est-ce que la prise est défectueuse ? Essayez avec une autre prise de courant. • Contrôlez le fusible du secteur. • Avez-vous réglé un temps ou une température de cuisson ? • L'appareil est-il enclenché ? Appuyez sur la **touche Start/Stop**.
Le panier ou le plateau rotatif et la grille ne tournent pas.	• Vérifiez si les éléments sont correctement en place.

Problème	**Cause possible/solution**
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.	• Les aliments n'ont pas été coupés en morceaux de taille égale. Veillez à ce que tous les aliments en petits morceaux soient approximativement de la même taille. • Le panier est surchargé. Mélangez les aliments avec une cuillère ou bien diminuez la quantité d'aliments à cuire.
Vous avez fait des frites maison. Elles ne sont pas croustillantes.	• Utilisez des pommes de terre à chair ferme. Les pommes de terre jeunes ont une teneur en eau plus importante, elles nécessitent de ce fait un temps de cuisson plus long et deviennent éventuellement moins croustillantes. • La cuve est trop pleine, mettez moins de pommes de terre dans l'appareil. • Les frites sont trop épaisses, coupez-les plus finement. • Vaporisez les pommes de terres crues d'un peu d'huile, cela les rend plus croustillantes.
Vous avez préparé des frites surgelées. Elles ne sont pas croustillantes.	• Avez-vous ajouté de l'huile ? La préparation de produits surgelés ne requiert en règle générale par d'apport de corps gras, la plupart des produits surgelés étant déjà préfrits !
Les aliments ne sont pas uniformément mélangés dans le panier.	• Le panier est trop plein. Vous obtiendrez des résultats optimaux pour une quantité de remplissage de 500 g. Si vous souhaitez préparer une quantité plus importante, nous vous recommandons de mélanger les aliments environ toutes les 15 minutes avec une cuillère afin que la cuisson soit bien uniforme.
Les aliments ne sont pas encore cuits.	• La température sélectionnée est trop basse, augmentez-la. • Le temps de préparation est trop court, modifiez le temps de cuisson en conséquence. • Le panier est surchargé. Mélangez les aliments environ toutes les 15 minutes avec une cuillère ou bien diminuez la quantité d'aliments à cuire.
Vous avez appuyez sur la **touche Start/Stop** mais l'appareil ne s'arrête pas ou bien le temps de cuisson est écoulé.	• Une fois écoulé le temps de cuisson programmé ou si vous avez appuyez sur la **touche Start/Stop**, en premier la chaleur de l'appareil éteint automatiquement. Le ventilateur continue de marcher pour quelques minutes jusque l'appareil s'est refroidi. N'extrayez que la fiche de la prise de courant tant que le ventilateur s'arrête.

Caractéristiques techniques

Modèle :	ZDC-01
Appareil :	Friteuse à chaleur tournante Vital « GOURMET MAXX »
Alimentation :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Puissance :	1000 W
Plage de température :	50 - 200 °C
Contenance maximale :	9 litre
Minuterie :	jusqu'à max. 1 heure et 59 minutes
Classe de protection :	I

Mise au rebut

Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.

Éliminez ce produit conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Remettez-le à une station de collecte et de recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés.
Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.

Service après-vente

Si vous avez des questions à propos de cet article, veuillez vous adresser à notre service après-vente :

DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, ALLEMAGNE
Tél. +49 (0)180-5003530 *)
Courriel : service@dspro.de

*) Appel payant.

Dans le cadre du développement continuel de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, son emballage ainsi que la documentation jointe.

Importateur :
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, ALLEMAGNE
Tous droits réservés.

Inhoud

Betekenis van de symbolen in deze handleiding 49
Veiligheidsinstructies 49
Doelmatig gebruik 49
Gezondheidsspecifieke veiligheidsinstructies 49
Juiste wijze van opstelling en aansluiting 49
Juist gebruik 50
Garantievoorwaarden 51
Onderdelenoverzicht 52
Toebehoren 52
Bedieningspaneel 53
Vóór het eerste gebruik 54
Gebruik 54
Gebruik grillinzetstuk 55
Gebruik korfinzetstuk 57
Reiniging 59
Storingen verhelpen 60
Technische gegevens 61
Afvoeren 61
Klantenservice 62

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u hebt besloten tot de aankoop van de 'GOURMET MAXX' Vital-heteluchtfriteuse. Een warme, smakelijke maaltijd is in een handomdraai gemaakt! Deze heteluchtoven gaart uw etenswaren in een duidelijk kortere tijd en met minder energie dan normale apparaten nodig zouden hebben!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe 'GOURMET MAXX' Vital-heteluchtfriteuse.

Gelieve vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door te lezen en deze goed te bewaren. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid, wanneer de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen!

Betekenis van de symbolen in deze handleiding

Alle veiligheidsinstructies zijn voorzien van dit symbool. Lees deze aandachtig door en houd u aan de veiligheidsinstructies om lichamelijk letsel en materiële schade te voorkomen.

Tips en adviezen zijn voorzien van dit symbool.

Geschikt voor levensmiddelen.

Veiligheidsinstructies

Doelmatig gebruik

- ❒ Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor de volgende taken:
  - bakken en gratineren
  - braden en grillen
  - ontdooien van etenswaren
- ❒ Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruik in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- ❒ Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- ❒ Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig. Een verkeerde bediening en onvakkundige behandeling kunnen leiden tot storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker.
- ❒ Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte sensorische of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij een persoon die belast is met hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen instructies heeft gegeven, hoe het apparaat moet worden gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.

Gezondheidsspecifieke veiligheidsinstructies

- ❒ Er kunnen eventueel nog productieresten op het apparaat zitten. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, moet u de binnenzijde van de behuizing en alle toebehoren grondig reinigen voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk ‘Reiniging’) en het apparaat 15 minuten opwarmen zonder levensmiddelen.
- ❒ Reinig het apparaat na elk gebruik en houd het schoon.

Juiste wijze van opstelling en aansluiting

- ❒ Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verwondings- en verstikkingsgevaar!
- ❒ Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.

- ❒ Plaats het apparaat altijd met een vrije ruimte naar alle kanten en een vrije ruimte naar boven toe op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
- ❒ Houd voldoende afstand tot andere warmtebronnen zoals kookplaten of ovens, om schade aan het apparaat te voorkomen.
- ❒ Om stroomstoten te vermijden zet u het apparaat op een plaats waar het apparaat, het netsnoer en de stekker niet met water of andere vloeistoffen in contact kan komen. Als het apparaat in het water valt, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer.
- ❒ Het apparaat mag nooit in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, textiele producten etc.) worden geplaatst en gebruikt.
- ❒ Gebruik het apparaat nooit op een kookplaat of in de buurt van een gasbron.
- ❒ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een contactdoos met aardingscontacten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen goedgekeurde verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- ❒ Let erop, dat niemand over het aangesloten stroomsnoer kan struikelen. Het snoer mag niet naar beneden hangen vanaf de ondergrond waarop de oven is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken. Trek nooit aan het netsnoer, om het apparaat te bewegen.
- ❒ Leg het snoer zo, dat het niet bekneld zit of geknikt wordt en niet met hete oppervlakken in aanraking komt.
- ❒ Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen, directe zonnestraling of vocht.
- ❒ Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke schokken.
- ❒ Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.

Juist gebruik

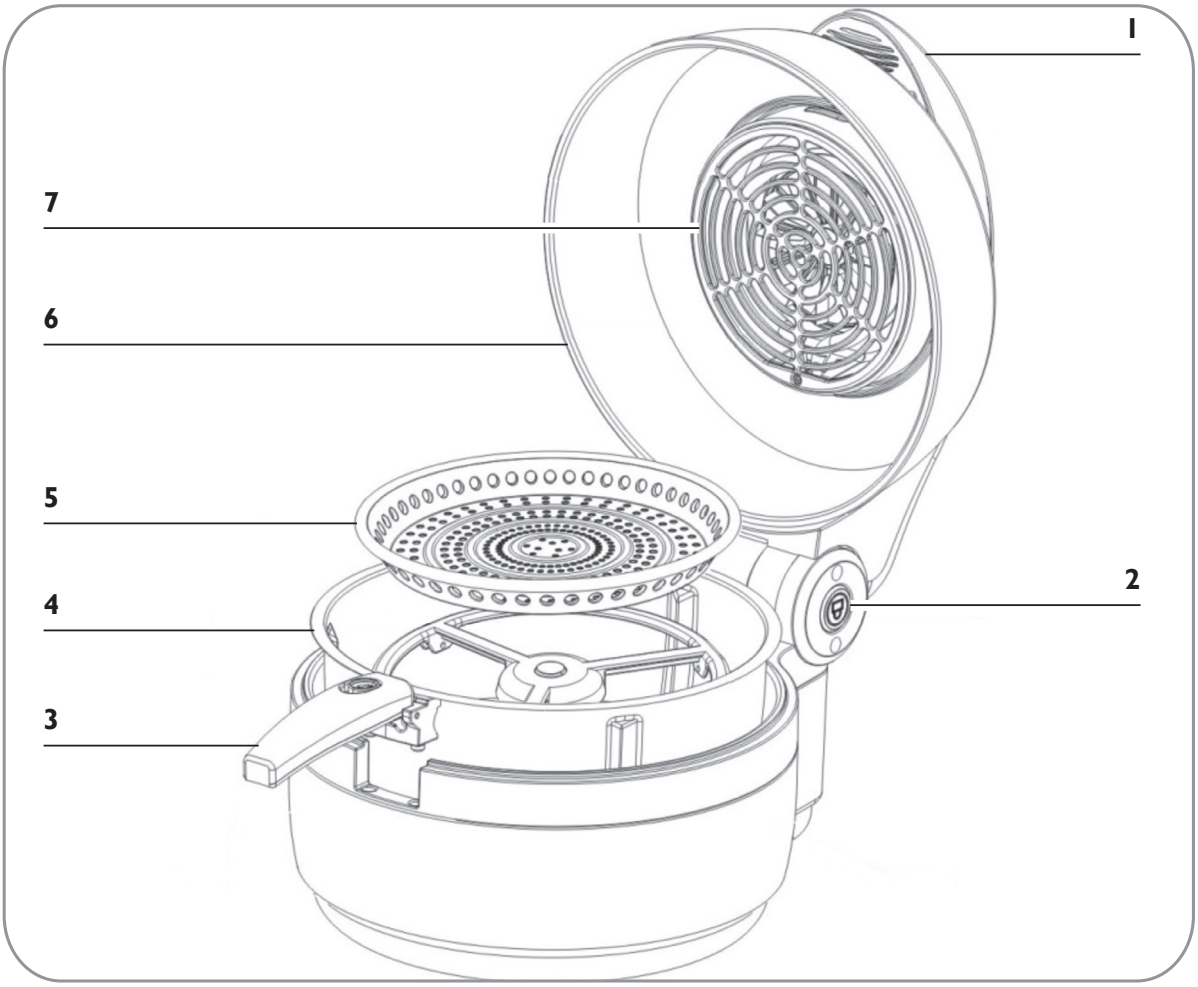
- ❒ **Brandgevaar!** Gebruik het apparaat niet wanneer er licht ontvlambare gassen in de lucht aanwezig zijn.
- ❒ Dek het apparaat tijdens het gebruik niet af, om brandgevaar te vermijden.
- ❒ Controleer het apparaat op beschadigingen, elke keer voordat u het in gebruik neemt. Wanneer het apparaat, het snoer of de stekker zichtbare schade vertoont, mag het apparaat niet worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet, wanneer het niet goed functioneert of is gevallen. Laat het dan door een geautoriseerd servicecentrum controleren.
- ❒ Probeer nooit een elektrisch artikel zelf te repareren, maar neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice/vakman om de eigen veiligheid te waarborgen. Neem in geval van schade contact op met de klantenservice (zie hoofdstuk ‘Klantenservice’).
- ❒ Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren van de fabrikant. Bij gebruik van niet door de fabrikant toegelaten toebehoren vervalt elke aanspraak op garantie.
- ❒ Schakel het apparaat nooit in, wanneer de deksel niet gesloten op de mengkom zit.
- ❒ Laat het apparaat tijdens bedrijf nooit zonder toezicht!

- ❒ Zorg ervoor, dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Bij gebruik in de buurt van kinderen dient u erop te letten, dat kinderen noch het apparaat noch de kabel kunnen aanraken.
- ❒ **OPGELET Verbrandingsgevaar!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let er beslist op, dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met verwarmde delen. Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Het apparaat uitsluitend transporteren of opbergen wanneer het volledig is afgekoeld.
- ❒ **OPGELET Verbrandingsgevaar door hitte, hete damp of condenswater!** Wij raden het gebruik aan van pannenlappen of keukenhandschoenen, wanneer u de gerechten eruit wilt halen.
- ❒ Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.
- ❒ Dompel het apparaat en het snoer niet in water of andere vloeistoffen. Als het apparaat in het water valt, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer.
- ❒ Trek de netstekker uit het stopcontact,
  - wanneer u het apparaat niet gebruikt,
  - wanneer u het plaatst of demonteert
  - wanneer tijdens het gebruik een fout optreedt,
  - vóór een onweer,
  - voordat u het reinigt.
- ❒ Trek, als u het netsnoer uit het stopcontact wilt trekken, altijd aan de stekker en nooit aan het snoer.
- ❒ Raak het apparaat, het snoer of de stekker nooit aan met vochtige handen.
- ❒ Het apparaat mag tijdens het in bedrijf zijn niet worden bewogen.
- ❒ Let erop, dat de gerechten tijdens het gebruik niet in aanraking komen met het verwarmingselement in de deksel.

Garantievoorwaarden

Alle gebreken die door onvakkundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen ontstaan, zijn van garantie uitgesloten. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Onderdelenoverzicht



1 Bedieningspaneel
2 Ontgrendelingsknop
3 Inklapbare greep voor mengkom
4 Mengkom met antikleefcoating
5 Grill-inzetstuk
6 Deksel met kunststof kijkvenster
7 Verwarmingselement

Toebehoren

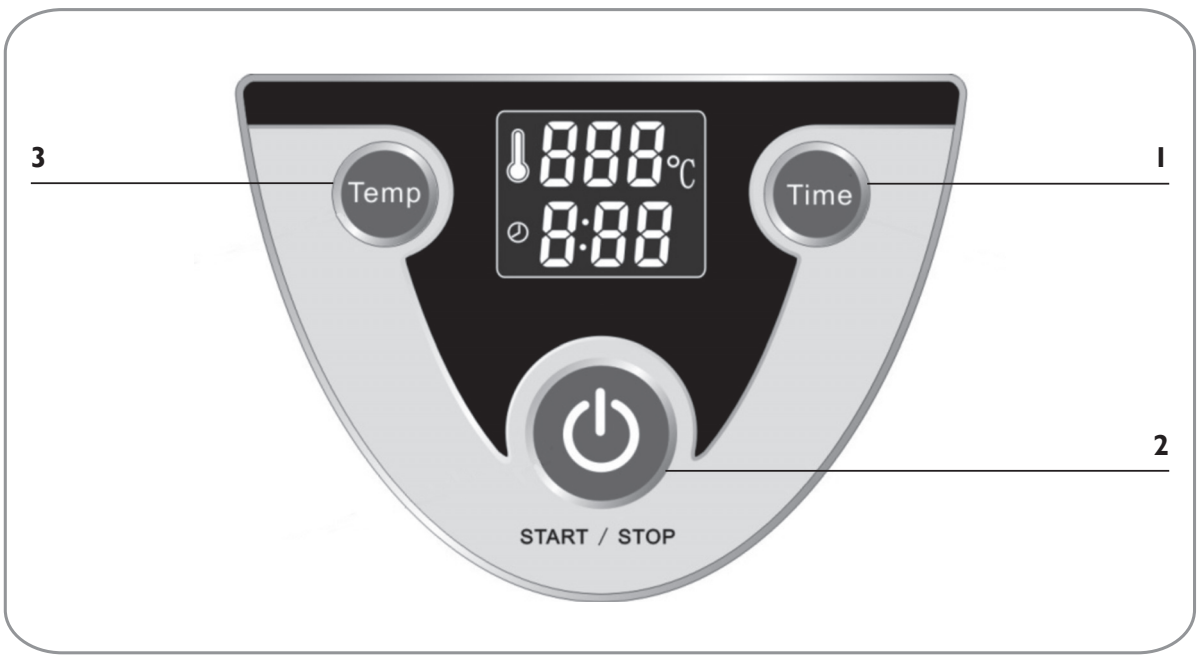
1. Grijper voor het eenvoudiger uitnemen van gerechten.

2. Korfinzetstuk

3. Grill-inzetstuk met draairing

Afbeelding soortengelijk

Bedieningspaneel



1 Tijdinstelling
2 **Start-/stopknop**
3 Temperatuurinstelling

Vóór het eerste gebruik

LET OP!

- ❒ Houd kinderen en dieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verstikkingsgevaar!
- ❒ **Verbrandingsgevaar!** Het apparaat is tijdens en na gebruik erg heet! Let er bij het plaatsen van het apparaat op, een plek te kiezen met voldoende vrije ruimte rondom het apparaat (aan de zijkanten minimaal 10 cm, naar boven 30 cm).

1. Pak alle onderdelen uit en controleer of de levering volledig is (zie hoofdstuk 'Onderdelenoverzicht' en 'Toebehoren') en geen transportschade heeft opgelopen. Wanneer u een transportschade vaststelt, gebruik het apparaat dan niet (!), maar neem direct contact op met de klantenservice (zie het hoofdstuk 'Klantenservice').
2. Er kunnen eventueel nog productieresten op het apparaat zitten. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u de binnenzijde van de behuizing en de toebehoren grondig te reinigen vóór het eerste gebruik (zie hoofdstuk 'Reiniging').
3. Plaats het apparaat op een droge en hittebestendige, vlakke ondergrond met voldoende afstand tot brandbare voorwerpen. Let erop, dat het apparaat niet toegankelijk mag zijn voor kinderen.
4. Steek het netsnoer in een volgens de voorschriften geïnstalleerde 220 - 240 V-contactdoos met aardingscontacten.
5. De eerste ingebruikname dient zonder levensmiddelen te gebeuren, aangezien het vanwege eventuele restanten coatingslaag tot een geringe geur- en rookontwikkeling kan komen. Laat het apparaat ca. 15 minuten zonder inhoud opwarmen (zie hoofdstuk 'Gebruik'). Zorg gedurende deze tijd voor een goed doorgeluchte ruimte, bijv. door middel van wijd geopende ramen!

Gebruik

LET OP!

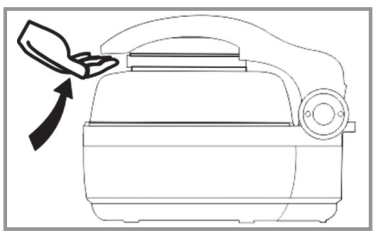
- ❒ Zorg voor voldoende ventilatie, wanneer het apparaat in bedrijf is.
- ❒ **Verwondingsgevaar!** Er treedt hete lucht uit de ventilatiesleuven bij de deksel. Wees voorzichtig, wanneer u gebruik maakt van het bedieningspaneel of wanneer u de deksel opent.
- ❒ Zodat de hete lucht optimaal in de mengkom kan circuleren, moeten de gerechten een afstand van ca. 15-20 mm tot de wand van de mengkom hebben, wanneer u het grill-inzetstuk gebruikt.
- ❒ Vul het apparaat niet te vol, het maximale volume van de mengkom bedraagt 9 liter!
- ❒ Vul het korfinzetstuk niet te vol! Vul max. 1.000 g levensmiddelen in het korfinzetstuk .
- ❒ Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in het apparaat leggen.
- ❒ Let erop dat de gerechten die u wilt bereiden, niet de verwarmingselementen van het apparaat raken.

❒ Na afloop van de ingestelde gaartijd wordt de toevoer van hitte automatisch uitgeschakeld en de ventilator werkt nog enkele tijd verder totdat het apparaat is afgekoeld. Trek de netstekker NOOIT uit het stopcontact zolang de ventilator werkt, om schades aan het apparaat te vermijden.

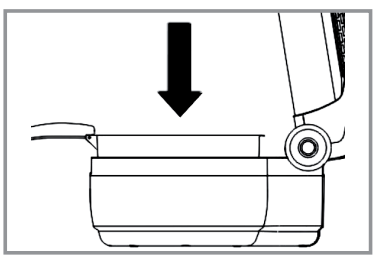
- Over het algemeen is het niet nodig, het apparaat voor te verwarmen. Bij het bereiden van gerechten met een zeer nauwkeurige gaartijd is het toch aan te raden het apparaat voor te verwarmen om de gaartijd exact te kunnen vaststellen.
- U hebt voor de bereiding van gerechten geen resp. slechts zeer weinig olie nodig.
- Gaartijden zijn afhankelijk van de grootte alsook van de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de gaartemperatuur. Over het algemeen zijn de gaartijden echter korter dan in een gewone oven. Begin met kortere gaartijden en pas de gaartijden achteraf aan uw persoonlijke smaak aan.
- Voor het bereiden van diepvriesproducten houdt u zich het beste aan de tijd- en temperatuurgegevens van de producent. Voor de bereiding van diepvriesproducten is er meestal geen vet nodig, aangezien de meeste diepvriesproducten reeds voorgebakken zijn! De bereidingstijd kan iets korter zijn. Test vóór het verstrijken van de aangegeven gaartijd, of uw gerechten al zijn doorgegaard.
- Wanneer u met het korfinzetstuk levensmiddelen bereidt (vooral pommes frites), raden wij u aan voor optimale resultaten om een vulhoeveelheid aan te houden van ca. 500 g. Bij deze hoeveelheid worden de levensmiddelen optimaal en gelijkmatig doorgemengd. Wanneer u een grotere hoeveelheid wilt bereiden, raden wij u aan om de levensmiddelen ca. om de 15 minuten met een keukenlepel door te mengen, zodat de levensmiddelen gelijkmatig worden gegaard.

Gebruik grillinzetstuk

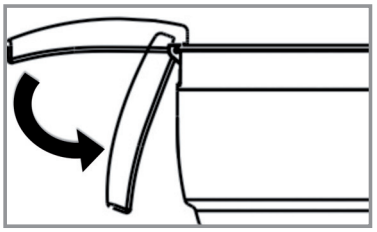
Dit inzetstuk is geschikt voor het o.a. grillen en braden van vlees (hele kippen, kippenbouten en drumsticks, vis, steaks of andere vleessoorten), ontdooien van diepvriesproducten en heteluchtgrillen (soortgelijk als frituren, maar dan zonder resp. met zeer weinig olie).



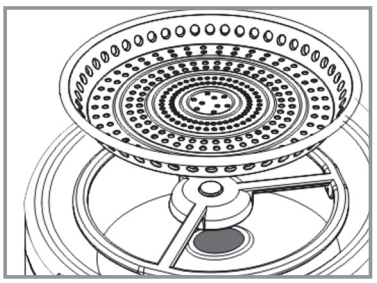
1. Open het apparaat, door de deksel met behulp van de greep naar boven te trekken.



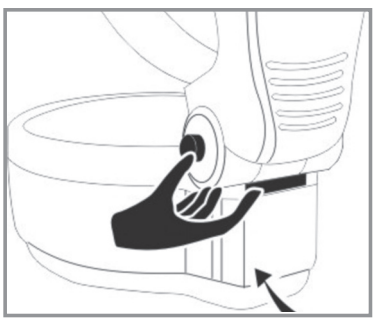
2. Plaats de mengkom weer terug in het apparaat.



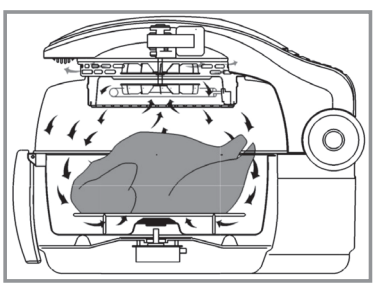
3. Klap de greep naar beneden, door de knop bij de greep in de richting van de pijl te trekken en vervolgens de greep omlaag te klappen.



4. Plaats de draairing in de mengkom. Let er bij het plaatsen op of de draairing goed op de aandrijfas ligt.
5. Plaats vervolgens het grillinzetstuk op de draairing.
6. Leg uw gerechten op het grill-inzetstuk. Let erop, dat de gerechten niet in aanraking komen met de verwarmingselementen in de deksel en dat er voldoende ruimte is voor de luchtcirculatie.
7. Bestrijk bij de behoefte uw gerechten met een beetje olie.

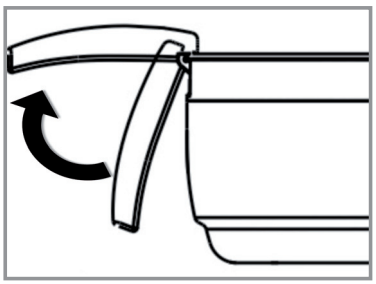


8. Sluit de deksel, door aan de zijkant van de deksel op de ontgrendelingstoets te drukken en de deksel te laten zakken.
9. Stel met behulp van de **Time-knop** een gaartijd in. U kunt een gaartijd instellen tussen één minuut en één uur en 59 minuten. Door eenmalig kort op de knop te drukken kunt u de tijdsweergave afstellen in een één-minuten-interval, wanneer u de knop ingedrukt houdt, kunt u de tijdsweergave afstellen in een 10-minuten-interval. U kunt de gaartijd ook tijdens het gebruik op elk gewenst moment verhogen door te drukken op de **Time-knop**.
10. Voer met behulp van de **Temp-knop** een gaartijd in. U kunt een gaartemperatuur kiezen in het temperatuurbereik van 50 °C - 200 °C. U kunt de gaartemperatuur ook tijdens het gebruik op elk gewenst moment aanpassen door te drukken op de **Temp-knop**, wanneer u de 200 °C hebt bereikt, begint de temperatuurweergave weer bij 50 °C.
11. Druk op de **Start-/Stop-knop**, om het apparaat in te schakelen.



12. Hete lucht begint in de binnenzijde van de mengkom rond de gerechten te circuleren en wordt afgevoerd via de ventilatiesleuven in de deksel.

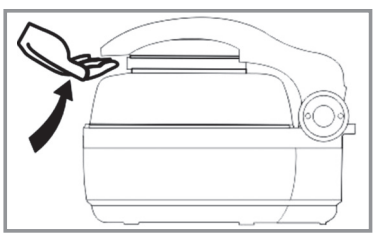
13. Na afloop van de ingestelde gaartijd wordt de toevoer van hitte automatisch uitgeschakeld en een signaaltoon geeft aan, dat de tijd van timer is afgelopen. De ventilator werkt echter noch enkele tijd verder totdat het apparaat is afgekoeld. Trek in deze tijd niet de netstekker uit het stopcontact. Wanneer u het garingsproces vóór afl oop van de timer wilt afbreken, drukt u op de **Start/Stop-knop**.
14. Open de deksel en haal de gerechten eruit. Gebruik daartoe altijd pannenlappen of keukenhandschoenen, aangezien het reservoir en de gerechten erg heet kunnen zijn.
15. Laat het apparaat afkoelen en trek de netstecker eerst uit het stopcontact als de ventilator is uitgeschakeld.



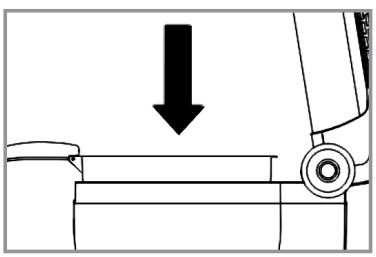
16. Richt de opklapbare greep van de mengkom omhoog, door de knop aan greep in de richting van de pijl te trekken en de greep omhoog te trekken. Haal de mengkom eruit, om de bereide gerechten er eenvoudiger uit te kunnen halen. Gebruik altijd pannenlappen of keukenhandschoenen, wanneer u de mengkom resp. de gerechten eruit wilt halen, om verwondingen te voorkomen.
17. Reinig het apparaat na elk gebruik (zie hoofdstuk „Reiniging“). Laat geen voedselresten aandrogen.

Gebruik korfinzetstuk

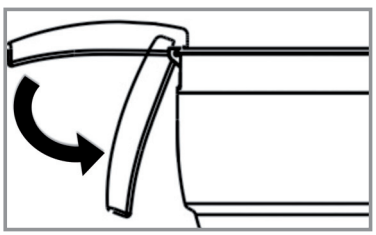
Dit inzetstuk is o.a. geschikt voor de bereiding van verse pommes frites en aardappelpartjes met weinig olie, voor de bereiding van diepgevroren pommes frites en andere diepvries-aardappelproducten, heteluchtgrillen (ongeveer zoals frituren, maar dan zonder resp. met zeer weinig olie) en de bereiding van allerlei kleingesneden levensmiddelen (zowel verse groente als vers vlees).



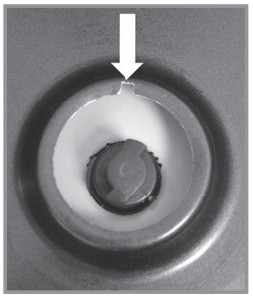
1. Open het apparaat, door de deksel met behulp van de greep naar boven te trekken.



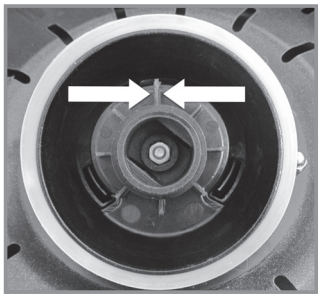
2. Plaats de mengkom weer terug in het apparaat.



3. Klap de greep naar beneden, door de knop bij de greep in de richting van de pijl te trekken en vervolgens de greep omlaag te klappen.



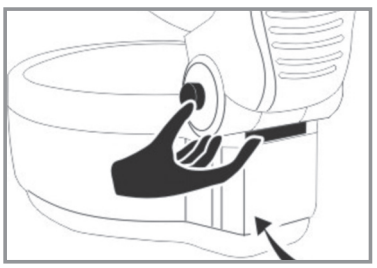
Groef in het reservoir



Pen aan de onderzijde van het korfinzetstuk

4. Plaats het korfinzetstuk in het reservoir. Let er bij het plaatsen van het korfinzetstuk op, dat de langste pen aan de onderzijde van het korfinzetstuk in de gleuf in het reservoir steekt, zodat het korfinzetstuk zich in het midden van de aandrijfas bevindt en de siliconenafdichting vlak op de bodem van het reservoir ligt.

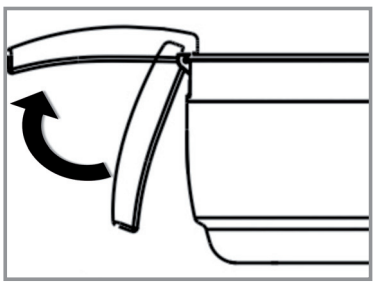
5. Wanneer u het korfinzetstuk correct hebt geplaatst, is het korfinzetstuk, zoals afgebeeld, iets naar voren gekanteld.
6. Vul uw gerechten in de mengkom. Let erop, dat de gerechten niet in aanraking komen met de verwarmingselementen in de deksel en dat er voldoende ruimte is voor de luchtcirculatie.
7. Bestrijk bij de behoefte uw gerechten met een beetje olie.



8. Sluit de deksel, door aan de zijkant van de deksel op de ontgrendelingstoets te drukken en de deksel te laten zakken.
9. Stel met behulp van de **Time-knop** een gaartijd in. U kunt een gaartijd instellen tussen één minuut en één uur en 59 minuten. Door eenmalig kort op de knop te drukken kunt u de tijdsweergave afstellen in een één-minuten-interval, wanneer u de knop ingedrukt houdt, kunt u de tijdsweergave afstellen in een 10-minuten-interval. U kunt de gaartijd ook tijdens het gebruik op elk gewenst moment verhogen door te drukken op de **Time-knop**.
10. Voer met behulp van de **Temp-knop** een gaartijd in. U kunt een gaartemperatuur kiezen in het temperatuurbereik van 50 °C - 200 °C. U kunt de gaartemperatuur ook tijdens het gebruik op elk gewenst moment aanpassen door te drukken op de **Temp-knop**, wanneer u de 200 °C hebt bereikt, begint de temperatuurweergave weer bij 50 °C.
11. Druk op de **Start/Stop-knop**, om het apparaat in te schakelen.
12. Het korfinzetstuk roert nu continu alle ingrediënten door. Hete lucht kan in de binnenzijde van de mengkom rond de gerechten te circuleren en wordt afgevoerd via de ventilatiesleuven in de deksel.
13. Na afloop van de ingestelde gaartijd wordt de toevoer van hitte automatisch uitgeschakeld en een signaaltoon geeft aan, dat de tijd van timer is afgelopen. De

ventilator werkt echter noch enkele tijd verder totdat het apparaat is afgekoeld. Trek in deze tijd niet de netstekker uit het stopcontact. Wanneer u het garingsproces vóór afl oop van de timer wilt afbreken, drukt u op de **Start/Stop-knop**.

14. Open de deksel en haal de etenswaren eruit, door het korfinzetstuk er aan de metalen beugel uit te trekken. Mocht het korfinzetstuk er zich niet direct uit laten trekken, draai dan het korfinzetstuk met behulp van de beugel tot de aanslag met de wijzers van de klok mee en trek het korfinzetstuk er vervolgens uit. Gebruik altijd pannenlappen of keukenhandschoenen, wanneer u het korfinzetstuk resp. de gerechten eruit wilt halen, om verwondingen te voorkomen.



15. Richt de opklapbare greep van de mengkom omhoog, door de knop aan greep in de richting van de pijl te trekken en de greep omhoog te trekken. Haal de mengkom eruit, om de bereide gerechten er eenvoudiger uit te kunnen halen. Gebruik altijd pannenlappen of keukenhandschoenen, wanneer u de mengkom resp. de gerechten eruit wilt halen, om verwondingen te voorkomen.
16. Laat het apparaat afkoelen en trek de netstecker eerst uit het stopcontact als de ventilator is uitgeschakeld.
17. Reinig het apparaat na elk gebruik (zie hoofdstuk „Reiniging“). Laat geen voedselresten aandrogen.

Reiniging

LET OP!

- ❒ **Verbrandingsgevaar door hete apparaatonderdelen!** Laat het apparaat alvorens het te reinigen eerst afkoelen.
- ❒ **Gevaar van een elektrische schok!** Trek vóór elke reiniging de netstekker uit het stopcontact. Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit in water. Plaats het apparaat nooit in de vaatwasser.
- ❒ Sproei geen reinigingsmiddelen rechtstreeks op het apparaat.
- ❒ Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze zouden het oppervlak kunnen beschadigen. Gebruik geen metalen voorwerpen.

1. Haal alle uitneembare onderdelen uit het apparaat (mengkom, korfinzetstuk, draairing en grill-inzetstuk)
2. Reinig de mengkom, het korfinzetstuk , de draairing en het grill-inzetstuk met warm water en een mild reinigingsmiddel of in de vaatwasser.
3. Wanneer u de behuizing en de verwarmingselementen wilt reinigen, neem deze dan af met een schone, vochtige doek.

4. Het kunststof kijkvenster in de deksel is afneembaar. Draai het bij geopende deksel met de wijzers van de klok mee, om het van de deksel los te maken. Reinig het kijkvenster met een mild afwasmiddel en warm water.
5. Laat alle apparaatdelen volledig drogen alvorens u het apparaat op een schone, droge, voor kinderen ontoegankelijke plek opbergt.

Storingen verhelpen

Wanneer het apparaat niet naar behoren functioneert, gelieve dan eerst na te gaan of u een probleem zelf kunt verhelpen. Neem anders contact op met de klantenservice (zie het hoofdstuk 'Klantenservice'). Probeer niet om een defect apparaat zelf te repareren!

Probleem	**Mogelijke oorzaak/oplossing**
Het apparaat werkt niet.	• Zit de stekker goed in het stopcontact? • Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact. • Controleer de zekering van uw netaansluiting. • Hebt u een gaartijd resp. een gaartemperatuur ingesteld? • Is het apparaat ingeschakeld? Druk op de **Start/Stop-knop**.
Het korfinzetstuk resp. de draairing en het grill-inzetstuk bewegen niet.	• Controleer, of de inzetstukken correct zijn geplaatst.
De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard.	• De levensmiddelen werden niet in even grote stukken gesneden. Let erop, dat alle kleingesneden levensmiddelen ongeveer dezelfde grootte bezitten. • Het korfinzetstuk is te vol gevuld. Meng de levensmiddelen met een keukenlepel door en verminder de hoeveelheid levensmiddelen.
U hebt pommes frites uit verse aardappelen gemaakt. Het resultaat is niet knapperig.	• Gebruik vastkokende aardappelen. Jonge aardappelen bevatten meer water en hebben daardoor een langere gaartijd en worden eventueel niet zo knapperig. • De mengkom is te vol, vul het apparaat met minder aardappelen. • De pommes frites zijn te dik gesneden, snijd deze in dunnere stukken. • Besproei de rauwe aardappelen met een beetje olie uit de olieverstuiver, daardoor worden ze knapperiger.
U hebt diepvries-pommes frites bereid. Het resultaat is niet knapperig.	• Hebt u olie gebruikt? Voor de bereiding van diepvriesproducten is er meestal geen vet nodig, aangezien de meeste diepvriesproducten reeds voorgebakken zijn!

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
De levensmiddelen worden in het korfinzetstuk niet gelijkmatig doorgemengd.	• Het korfinzetstuk is te vol. De beste resultaten verkrijgt u bij een vulhoeveelheid van ca. 500 g. Wanneer u een grotere hoeveelheid wilt bereiden, raden wij u aan om de levensmiddelen ca. om de 15 minuten met een keukenlepel door te mengen, zodat de levensmiddelen gelijkmatig worden gegaard.
Levensmiddelen zijn niet volledig gegaard.	• De gekozen temperatuur is te laag, zet deze hoger. • De bereidingstijd is te kort, pas de gaartijd aan. • Het korfinzetstuk is te vol gevuld. Meng de levensmiddelen met een keukenlepel door en verminder de hoeveelheid levensmiddelen.
U heeft de **Start/Stop-knop** ingedrukt, maar het apparaat wordt niet uitgeschakeld ofwel de gaartijd-timer is afgelopen, maar het apparaat werkt nog.	• Als u tijdens het gebruik de **Start/Stop-knop** indrukt ofwel wanneer de ingestelde tijd van de gaartijd-timer is afgelopen, wordt eerst de toevoer van hitte uitgeschakeld. De ventilator van het apparaat werkt nog enkele tijd verder totdat het apparaat is afgekoeld. Dat is normaal en geen defect. Trek de netstekker eerst uit het stopcontact als de ventilator is uitgeschakeld.

Technische gegevens

Model:	ZDC-01
Apparaat:	'GOURMET MAXX' Vital-heteluchtfriteuse
Spanning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Vermogen:	1000 W
Temperatuurbereik:	50 - 200 °C
Maximaal volume:	9 liter
Timer:	tot max. 1 uur 59 min.
Beschermingsklasse:	I

Afvoeren

Het verpakkingsmateriaal kan worden gerecycled. Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af en breng deze naar een recyclepunt.

Verwijder het apparaat op milieuvriendelijke wijze. Breng het naar een recyclingbedrijf voor oude elektrische en elektronische apparaten.
Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.

Klantenservice

Wanneer u vragen hebt over het apparaat, kunt u zich wenden tot onze klantenservice:

DS Produkte GmbH, 19258 D-GALLIN, DUITSLAND
Tel. +49 (0)180-5003530 *)
E-mail: service@dspro.de

*) Niet gratis.

In het kader van onze voortdurende verdere ontwikkeling behouden wij ons het recht voor om product, verpakking of bijliggende gebruiksaanwijzingen op elk moment te wijzigen.

Importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, DUITSLAND
Alle rechten voorbehouden.